клуб путешественников
АНДРЕЙ ОСТАЛЬСКИЙ
ИНОСТРАНЕЦ НА МАДЕЙРЕ
амфора

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Известный журналист, главный редактор Русской службы Би-би-си Андрей Остальский пишет о своей жизни на «сказочном острове» Мадейре. Книга Остальского – увлекательный и объективный рассказ о достопримечательностях и истории острова, о традициях и нравах его жителей.

- Андрей Всеволодович Остальский
  -
  -
  - Глава 1. География
  - Глава 2. Восемнадцать имен кофе
  - Глава 3. Сад, поднявшийся из океана
  - Глава 4. Приключения на дороге в Фуншал
  - Глава 5. Фуншал
  - Глава 6. Здесь русский дух…
  - Глава 7. От Морского проспекта до горных садов
  - Глава 8. Каналы, без которых нет Мадейры
  - Глава 9. По дороге к Волшебной горе
  - Глава 10. О нервных революционерах и харизматичных художниках
  - Глава 11. Фуншальские музеи: вспоминая Врубеля
  - Глава 12. Ананаши и сладкие чудовища
  - Глава 13. Скромное обаяние мадерьянской еды
  - Глава 14. Британцы-мадерьянцы
  - Глава 15. Вино, ставшее островом
  - Глава 16. Город «Волчьего логова»
  - Глава 17. Город волосатых рук
  - Глава 18. Религиозно-индустриальная революция
  - Глава 19. Блеск и дешевизна ресторанов
  - Глава 20. Очарования и разочарования
  - Глава 21. Мадейра на гастрономической карте
  - Глава 22. Нелегкий хлеб красивой бизнесвумен
  - Глава 23. Изнанка жизни
  - Глава 24. Гримасы финансовых судеб
  - Глава 25. Золотоволосая девочка камней
  - Глава 26. Гостиницы: длинный список и короткий
  - Глава 27. Наши на острове
  - Глава 28. Уроки мадерьянского
  - Глава 29. Кто они такие
  - Глава 30. Самая маленькая школа Европы
  - Глава 31. Плохое про Мадейру

- Глава 32. Оригиналы
- Глава 33. Прекрасная аптекарша
- Глава 34. Наши друзья
- Глава 35. Изгнание из рая

- notes
  - 1

Андрей Всеволодович Остальский
Иностранец на Мадейре

В настоящем издании сохранена авторская орфография

© Остальский А., 2015

© Оформление. ООО «Торгово-издательский дом „Амфора“», 2015

Моим верным спутницам Свете и Роберте

Автор благодарит за неоценимую помощь в подготовке этой книги Жоао Карлуша Абреу, Филипу Лоджа, Октавио Суза, Педру Тешейра, Ольгу Григори и Александра Шепелявенко. Особая благодарность ее первым читателям и рецензентам Светлане Азерниковой и Александру Юрздицкому.

Наше пребывание на острове оказалось столь приятным, что хотелось просто наслаждаться им вместо того, чтобы заниматься его описанием.

Дневники Горацио Бриджа, 1844 год

Глава 1. География

Еще несколько секунд назад самолет натужно пробивался сквозь облака, нервно вздрагивал под напором ветра – и вдруг провалился в ослепительную голубизну. На мгновенье невольно закроешь глаза, но уже в следующую секунду навстречу тебе стремительно развернутся будто нарисованные голливудским художником-фантазером декорации: зеленые, с черными базальтовыми прогалинами и темными горными вершинами.

Вот он каков – архипелаг Мадейра. Еще через мгновенье перед глазами – главный остров крупным планом, и вот уже ясно видны бухты и изрезавшие его берег дороги с бегущими по ним игрушечными машинками, и разноцветные леса, и белые, желто-лимонные, абрикосовые домики под черепичными крышами, прилепившиеся к зеленым холмам. Щемит в груди, потому что вдруг понимаешь, что что-то сейчас произойдет необыкновенное, значительное, твоя жизнь изменится.

И первая неожиданность – бумс! – напоследок еще раз крепко вздрогнув от ударившего в бок воздушного потока, самолет резко приземляется, почти врезается в землю… И бежит, кажется, слишком быстро, сможет ли остановиться?… Но нет, все в порядке, обычное дело, аэропорт Мадейры не самый легкий для посадки, но опытные португальские летчики отлично приспособились, никаких серьезных неприятностей не было здесь с тех пор, как аэродром расширили, продлили взлетно-посадочную полосу, поставив ее на 180 широченных, диаметром в три метра, бетонных свай.

Добро пожаловать!

Das ilhas, a mais bela e livre! – «Самые красивые и свободные из островов!» – это девиз архипелага Мадейра.

Ну, самые свободные – это, наверное, острова Дезерташ (Пустынные) и Селваженш (Дикие), потому что они необитаемы, на них живут только птицы и их корм (если не считать доктора Зино, но о нем речь впереди). А самый красивый – это, конечно, главный остров всего архипелага, давший ему свое имя – Мадейра.

На протяжении веков сюда не прилетали, а приплывали. Ощущения были, впрочем, похожими. «Остров все ближе и ближе – роскошный, весь словно увитый зеленью, с высокими голыми маковками блиставших на солнце гор, точно прелестный сад, поднявшийся из океана. Переливы ярких цветов неба, моря и зелени ласкают глаз… казалось, что он видит что-то сказочное, волшебное» – так описывал впечатления своего героя писатель-

маринист Константин Станюкович, побывавший на Мадейре в 1862 году.

А за девять лет до этого Иван Гончаров, глядя с борта фрегата «Паллада», поначалу ошибся, обознался. Мадейра показалась ему суровой скалой. «Все казалось голо, только покрыто густым мхом. Но даль обманывала меня: это не мох, а целые леса; нигде не видать жилья».

Но вот фрегат обогнул восточный берег, повернул к южному, и тут Гончаров увидал нечто, что его потрясло. «Нас ослепила великолепная и громадная картина, которая как будто поднималась из моря, заслонила собой и небо, и океан, одна из тех картин, которые видишь в панораме, на полотне и не веришь, приписывая обольщению кисти… Не знаешь, на что смотреть, чем любоваться; бросаешь жадный взгляд всюду и не поспеваешь следить за этой игрой света…»

Не меньшее впечатление остров производил и на путешественников из других стран. «Я не знаю другого такого места на Земле, которое так поражало бы и так услаждало бы глаз с первого взгляда, как остров Мадейра», – писал английский моряк, ставший одним из первых признанных писателей-маринистов Викторианской эпохи, капитан Фредерик Марриат.

В минувшие века путешественники сообщали о чудодейственных ароматах, удивительным образом достигавших палубы корабля от приближающегося берега. И сегодня ступаешь на трап из самолета – и тоже дыхание перехватывает от неожиданности, от тепла, от вовсе не тропической, мягкой, щадящей влажности воздуха, действительно напоенного экзотическими запахами.

В прошлые столетия врачи направляли сюда состоятельных и знаменитых больных, страдавших чахоткой или другими респираторными заболеваниями. Местный климат облегчал течение болезни, продлевал жизнь. Среди приезжавших сюда лечиться были и аристократы, в том числе русские, и купцы да богачи со всей Европы, и даже художник Карл Брюллов, бюст которого появился пару лет назад в фуншальском муниципальном парке (в странной компании с памятниками лидерам революционных движений Латинской Америки). Брюллов, кстати, страдал не только чахоткой, но и болезнью сердца. Мадейра не смогла его излечить, но в какой-то момент ему стало заметно легче, настолько, что он смог уже гулять без сопровождающих (а то было и шага уже самостоятельно ступить не мог). Ремиссия позволила ему снова начать продуктивно работать.

Увы, период ремиссии у Брюллова длился не очень долго,

кроме того, ему, кажется, стало скучновато на Мадейре. Он уехал в любимую Италию, где и умер.

Что же касается оздоровительного эффекта острова, то могу засвидетельствовать: наша маленькая англичанка стала заметнее реже цеплять всякие вирусы и простуды с тех пор, как провела здесь почти три года. Разница просто колоссальная. Школу практически перестала пропускать, а ведь на Альбионе картина была совсем иная… Да и мы с женой явно чувствовали себя лучше, чем в Британии.

Здесь, посреди океана, на острове, обдуваемом со всех сторон атлантическими ветрами, чистый воздух, вокруг чистая морская вода, из крана льется что-то такое почти родниковое. Пресную воду, точно гигантская губка, накапливает в себе горная порода, которая затем постепенно отдает влагу небольшим, но быстрым горным рекам и удивительным водоотводным каналам, опоясывающим весь остров и делающим возможным террасное земледелие.

Кстати, температура воды в океане достаточно высокая круглый год (от 18 ˚С в феврале-марте до 24 ˚С в августе-сентябре), и это несмотря на умопомрачительную глубину, начинающуюся почти у самого берега. Ведь что такое Мадейра? В общем-то, это вершина горного кряжа, сотворенного примерно два с половиной миллиона лет назад бешеной энергией столкновения тектонических плит, вздыбившей морское дно. Горный хребет этот взметнулся к небесам на высоту больше четырех тысяч метров над уровнем морского дна, выплеснув заодно из глубин земной коры чудовищное количество раскаленной добела лавы. И теперь его давно остывшие вершины застыли над водой. В море ведет резкий скалистый обрыв. Вот почему на острове Мадейра мало пляжей в привычном понимании этого слова. Но все же они есть. Во-первых, великолепный искусственный пляж в селении Кальета, на юго-западе острова, на который ушло сорок тысяч кубометров золотого песка, закупленного в Марокко. Там перпендикулярно берегу устроены две песочные полосы, как две стороны прямоугольника, защищенного от океана молами. Марокканским песком устлан пляж и в Машику на юго-востоке: туда легче и быстрее добираться от столицы острова, но там и многолюднее. Кроме того, есть еще несколько пляжей с черным, траурным песком. Самый известный из них – в Формозе, восточном пригороде Фуншала. Самый элегантный – удивительный маленький пляжик близ Канисала на востоке острова. Но для настоящих любителей пляжного «жанра» есть у Мадейры старшая (на пару миллионов лет) сестра: соседний остров Порту-Санту –

сплошной изумительный пляж, растянувшийся на девять километров. Вот уж там толпы туристов вам не грозят.

А на самом острове Мадейра чуть отплывешь от берега – и начинаются адские глубины. Зато здесь много морских чудес: и киты прямо рядом резвятся, и глубоководная рыба Эшпада – это мадерьянское чудо из чудес – ловится. И есть немало любителей дальних заплывов, особенно среди русских, – тех, кто ловит особый кайф от сознания, что под ними – океанские глубины (только берегитесь медуз!). При всем при том у берега температура воды остается высокой благодаря обнимающим остров ласковым теплым течениям.

Глава 2. Восемнадцать имен кофе

– Ума шинеза пур фавор, – вежливо прошу я, но на лице официантки в лиссабонском кафе читается полное недоумение: она меня не понимает! А я-то был уверен, что говорю с ней по-португальски…

«Ну ладно», – подумал я. Попробую иначе.

– Ум гароту, фаш фавор.

Теперь недоумение сменяется подозрением. Да понимает ли клиент, куда он попал? Не путает ли два разных заведения? Ведь это – кафе, а просит он сначала китаянку. А потом, за неимением оной, начинает требовать мальчика. Может, полицию позвать?

На мое счастье, появляется более опытная начальница или владелица заведения.

– Вы что, с Мадейры, что ли, приехали? – спрашивает она

– Да, да! Именно!

Мы там с семьей уже почти три года как живем, а до этого двенадцать лет подряд проводили каждый год по несколько недель. Там и нахватались всяких португальских фраз и выражений. А теперь вот посещаем столицу и пытаемся использовать приобретенные в провинции, на острове, знания. Но что-то не слишком успешно…

Начальница смеется.

– «Шинеза» – это у нас тут «китаянка», – объясняет она молодежи, – а на Мадейре это еще и «кафе ком лейте», кофе с молоком. А «гароту» это не только «мальчуган», но и чашечка эспрессо с кипящим молоком.

На лице юной официантки – облегчение. Оказывается, к ним в кафе заглянул не сексуальный маньяк, а всего лишь любитель разновидности кофе, известной в остальном мире под итальянским названием «латте». Но при этом клиент оказался с мадерьянскими представлениями о том, как надо говорить по-португальски…

А я получаю урок сравнительного языкознания – чем отличается островной диалект от языка метрополии.

Португальцы, кстати, давным-давно сами придумали свой вариант «латте» и делают его ничуть не хуже, а, может, и лучше. Есть три его основные разновидности, отличающиеся размером порции. Самая маленькая – та самая, которую не без оснований зовут «мальчишкой». Самая большая порция, подаваемая в высоком прозрачном стакане, именуется «галау» (происходя, видимо, от американского «галлона»). А средний вариант – это как раз «китаянка» – chinesa.

Кроме того, есть классификация по количеству добавляемого кипящего молока. «Нормал» – обычный стандарт, «клару» – побольше молока, «эшкуру» – кофе почти черный, и, наконец «пингаду» – это уже и вовсе капля молока в буквальном смысле слова. Ну и если вы просто хотите чашечку эспрессо без всякого молока, то ваш выбор называется «бика шейя». Бывает, кроме того, «бика курта» – двойной крепости.

Для тех, кому хочется кофе черного, но немного послабее, существует «кариока». Ее наливают в чашечку другой формы, чуть более широкую.

Всего мы с женой насчитали 18 названий и терминов для описания различных видов кофе и его производных, но на самом деле их, наверное, еще больше.

Если же вам нужно избежать кофеина в любых его проявлениях, то в большинстве кафе и ресторанов найдут для вас и «кофе дескафинаду». Но есть для таких случаев и свой собственный, мадерьянский, гораздо более оригинальный и, по-моему, приятный и полезный вариант. Здесь придумали замечательный горячий напиток ша де лимау – из лимонной корки, заваренной в крутом кипятке. Один цвет чего стоит – ярко-лимонный с золотым отливом. Берешь в руки стаканчик – и невольно им любуешься. Кстати, этот же потрясающе освежающий напиток можно заказать с небольшим добавлением виски или местного бренди.

Вернувшись из столицы, мы с женой отправились в одно из наших любимых кафе, которое мы по привычке зовем «Оскаром». Теперь у него новый владелец, переименовавший кафе в свою честь – «Cafe do J. M.». То есть «Кафе Жозе Мануэля».

По внешности Жозе (или в таком случае – Хосе?) Мануэль – типичный венесуэлец, каких немало в последнее время переселилось на Мадейру. Десятилетиями направление движения было скорее противоположным – мадерьянцы уезжали в латиноамериканскую страну на заработки. Местная знаменитость, футболист Дани, играющий за российские клубы, родился в Венесуэле, хотя рос и учился играть уже на острове – после того, как вернулся на родину. И это весьма типичная история. Но не редкость и эмиграция состоятельных венесуэльцев на Мадейру, они переезжают сюда в поисках более мягкого климата – и в прямом, и в переносном смысле. Им здесь рады, поскольку они приносят с собой немалые инвестиции.

«Оскар», он же «Cafe do J. M.», наверное, должен считаться заурядным, дешевым демократичным заведением местного значения: кажется, мы ни разу не видели там никаких иностранцев – кроме себя любимых, заседающих там регулярно.

Располагается кафе на длинной тенистой улице Подполковника Сарменту (Tenente Coroner Sarmento), соединяющей нашу любимую Жасминную улицу (Rua do Jasmineiro) с проспектом Камоэнса (Avenida Luis de Camaes).

Навечно оставшаяся в голове картинка: мы сидим за столиком на свежем воздухе, рядом с прозрачной стеной кафе. Прямо перед собой я вижу большое разлапистое дерево с желтыми цветочками в кроне – типуану, а за ней – бесконечную синь океана, сливающегося с голубым небом. А если обернусь, то увижу подернутые легкой дымкой зеленые горы. Мы одеты по-летнему, хотя на календаре – конец декабря. Веселое, хотя и слегка сюрреалистическое ощущение – гулять на Рождество в футболках с короткими рукавами и без носков.

Разбросанные по свету друзья и родственники сообщают о пронизывающей сырости английских ветров, о бесконечных холодных дождях Москвы и Петербурга, о непогоде в Нормандии и ранних морозах в США, а здесь, на Мадейре, словно другая планета. И в ноябре, и в декабре, и в январе, и в феврале и так далее – вокруг все та же ласковая синь, только цветы и деревья чуть меняют окраску, распускаются новые бутоны. Неподалеку от «Оскара», в соседнем дворе – розарий. Посреди зимы цветов не так уж много, и некоторые уже пожухли, но все равно поразительно – цветущие розы в январе! Хожу вокруг и декламирую Пушкина: «Январские морозы… читатель ждет уж рифмы „розы“, так на ж, возьми ее скорей!» У Пушкина это была острота, почти абсурд, здесь же это было бы констатацией факта. Январь – и розы. Только с морозами – дефицит. То есть полное их отсутствие.

Этот образ – гладь океана, яркие краски и ароматы распускающихся цветов, синь неба – и чашка ароматного кофе или ша де лимау в руке – может стать главным символом этой книги. Конечно, изредка выпадают деньки и похуже, налетает откуда-то взявшийся ветер, может пойти и дождь… Но это исключения, лишь подтверждающие правило. Мадейра – чемпион мира по климату! В зимние месяцы «стужа» по-мадерьянски – это температура в 16–17 ˚С. В такие дни местные жители ежатся, горестно вздыхая: «Фриу! Каков холод! Ужас вообще!» Но чаще столбик термометра в январе и феврале добирается до двадцати градусов. И летом здесь нет изнурительной жары, характерной для других тропических и субтропических стран, температура июля в среднем – 25–26 ˚С, редко когда дойдет до тридцати.

Климат Мадейры считается «средиземноморским». Но, по-моему, это неточное определение: в средиземноморских странах в августе бывает изнурительно жарко – под сорок, а зимой иногда

целыми неделями царит мрачная серость, тучи, пронизывающий ветер, тоска… Нет, здесь, у нас на Мадейре, ничего нет подобного. Одно из немногих мест на Земле, где не нужно отопление и можно спокойно обойтись без кондиционеров. В одном западном тексте я прочитал другое определение мадерьянского климата: «океанический, с элементами тропического». Может быть, это так и есть. По крайней мере, он явно не укладывается в прокрустово ложе стандартных определений, слишком мягок и ровен для того, что мы обычно понимаем под тропиками и даже субтропиками. Еще один штамп – называть Мадейру «островом вечной весны». Но какая может быть весна, когда нет зимы? Нет, здесь скорее вечное мягкое лето с небольшими температурными колебаниями между разными сезонами.

Секрет острова в том, что он защищен от стихий Гольфстримом. А южный берег, тот самый, где расположена столица Фуншал и другие курортные городки, защищен вдвойне: направление ветров в Атлантике таково, что главное давление воздушных потоков принимает на себя берег северный. Там тоже очень живописно, дух захватывает – но достаточно сурово и аскетично по сравнению с расслабленной благодатью берега южного. Наши друзья, милая интеллигентная пара из Санкт-Петербурга, находят, что мадерьянский север напоминает им Норвегию – так же красиво, и так же сурово. Вообще, путешествуя по острову, можно натолкнуться на пейзажи, будто взятые напрокат из самых разных климатических зон. То почудится Мексика с остроконечными кактусами, торчащими посреди пустыни, то швейцарским высокогорьем повеет, а то вдруг покажется, что ты очутился в Крыму или на Кавказе. Но на протяжении главной курортно-туристической зоны на южном берегу – это все же Африка. Недаром же Мадейра ближе всего расположена именно к этому континенту. Буйство красок, красноватая почва, напоенная солнцем… Но это Африка без африканских недостатков. Нет здесь не только изнурительной жары, но и никаких змей, скорпионов и тарантулов, тем более мух цеце и других жутких насекомых. Здесь чисто, гигиенично, шанс подхватить что-нибудь желудочно-кишечное не больше, чем в какой-нибудь Скандинавии.

Тот факт, что до открытия острова португальцами он был необитаем, означает, что местное население гомогенно, это сплошные переселенцы с португальского севера, а затем и из некоторых других районов континентальной Португалии. Попадавшие сюда немногочисленные представители других рас и этносов быстро ассимилировались, оставляя следы в экзотической

внешности обитателей острова и в какой-то мере в их психологии, но никаких отдельных этнических и конфессиональных групп здесь не образовалось. На острове нет ни мечети, ни синагоги, поскольку не востребованы. Хотя, говорят, мусульманский молельный дом в районе торгового центра «Madeira Shopping» все же имеется. Но нельзя не отметить, что число представителей других, неевропейских рас на острове ничтожно мало – гораздо меньше, чем в больших городах континента. Нет здесь ни расовых, ни этнических, ни межконфессиональных трений. Все сплошь белые добропорядочные католики, если не считать английских пенсионеров, в большом количестве поселившихся на острове, мимолетных туристов да украинских строителей и официанток. Ну да, пытаются зацепиться за мадерьянские скалы небольшие группы баптистов, свидетелей Иеговы и адвентистов седьмого дня. Но это так, капля в католическом море… И в этой гомогенности населения – одна из причин низкого уровня преступности, отсутствия вандализма и хулиганства.

Я отлично понимаю американского путешественника Горацио Бриджа, который 170 лет назад описывал впечатления от Западного побережья Африки, Канарских островов, но, оказавшись на Мадейре, досадовал, что ему надо вести дневник вместо того, чтобы просто забыть обо всем и наслаждаться волшебным климатом, буйными красками цветов, едой, вином… Но надо же кому-то и летописи создавать, и книги писать про это удивительное место, эту «клумбу в океане».

Правильно, наверное, в Античности группу островов у атлантического побережья Африки называли Макаронезией, то есть «блаженными островами». Когда два с половиной миллиона лет назад древние боги, они же бешеные вулканы, вздыбили морское дно и задрали над водой вершины горного кряжа, ставшего Мадейрой, они выбрали для этого исключительно удачное место.

Второй раз архипелагу повезло, когда он достался Португалии. Мадерьянцы – это отдельная островная мини-нация. Часть португальского народа, но особая и оригинальная. У этого, конечно, есть не только положительные последствия, но для нас с вами важнее всего, что здесь давно уже каждый знает и понимает: благополучие всего острова и всех его жителей зависит более всего от иностранцев, прежде всего туристов и отдыхающих. Поэтому, что бы они о нас ни думали в глубине души, они хотели бы нам угодить и понравиться. Причем получается у них это естественно, непринужденно, без лебезения и подобострастия. В итоге иностранцу на Мадейре приятно и вольготно. И проблем с

общением не возникает. Из языков наиболее распространен английский, что не удивительно, учитывая многовековые исторические связи с Альбионом. Один англичанин, подвыпив, даже шепотом сказал мне: «Мадейра была веками негласной английской колонией, только ш-шш! не вздумайте повторить это вслух!» Вслух действительно лучше не надо.

Но, как и положено туристическому центру, Мадейра – полиглот. В сервисе говорят на множестве языков. Недостаточным считается владеть одним лишь английским. Не устаю восхищаться, слушая, как легко и непринужденно водители микроавтобусов, проводя экскурсии, мгновенно переходят с английского на французский, а потом на немецкий. Например, наш парикмахер Мелоди мало того, что классный мастер и вдобавок красотка, посмотреть приятно, так еще трехъязычна. Португальский и французский у нее родные, но и английским она, прожив несколько лет в Канаде, владеет в совершенстве. Но вообще я знаю одного петербуржца, который объяснялся с местными исключительно по-русски, слегка помогая себе жестами. И ничего, не пропал. Прекрасно себя здесь чувствовал.

Глава 3. Сад, поднявшийся из океана

В конце февраля на Мадейре начинается условная «весна» – на некоторых деревьях распускаются почки, на углу улиц Руа до Жашминейру и Кальсада да Кабукейра распространяется сильнейший цветочный дух. Он показался нам знакомым, похожим на знакомый с детства запах черемухи… Решаем провести расследование – что же это так славно благоухает?

Все-таки это оказывается белый жасмин, несколько кустов которого растут на территории самой богатой виллы нашей улицы, кинты «Диаш». Внутрь, на территорию, не проникнуть, но запах за забором не спрячешь! Так что правильно называется наша улица…

Постепенно привыкаешь и не видишь больше уже ничего особенного в том, какая растительность соседствует на нашей Жасминной, да и других улицах. Совершенно запросто: всевозможные пальмы – и низкие, и высокие, и худые, и толстые, и с пузатым грушевидным стволом… Здесь же кусты роз и всевозможные кактусы, и в то же время – лиственные и даже вечнозеленые хвойные деревья, и все утопает (звучит банально, но точнее не скажешь) в ярких цветах всевозможных оттенков. Только начнут осыпаться одни, как уже расцветают другие. Темно-красная бугенвиллея оплетает заборы вилл. Улица полна ботанических неожиданностей: например, прямо из асфальта, прижавшись к каменному забору, растет высокий, многоствольный кустарник, практически уже дерево. Большие желтые вытянутые цветы, похожие на продолговатые колокола, смотрящие раструбами вниз – несколько десятков – усыпали ветви. Красота невероятная. Это – «бругмансия древовидная». Звучит скучновато, но по ассоциации с оригинальной формой цветков почти на всех языках ее называют «трубой», причем не простой, а ангельской. Trombeteira – по-португальски, Angel's Trumpet – по-английски. И лучше всего по-французски: Trompette du Judgement Dernier, то есть «Труба Судного дня». Как выясняется, растение ядовито, причем опасные для человека элементы содержатся во всех его частях, включая великолепно-торжественные цветы. Они богаты алкалоидами, скополамином, атропином и бог еще его знает, чем еще. В минимальных количествах извлеченные из него вещества могут давать седативный эффект, служить успокоительными и обезболивающими средствами. Но чуть превысишь дозу – и получишь обратный результат: резкое учащение сердцебиения, расширение зрачков, галлюцинации и даже паралич. В общем,

интересный контраст между внешней красотой и внутренним содержанием. И парадокс: как это может расти из асфальта?

Кондоминиум, в котором мы живем, называется «Дворец пальм». В центре уютного двора (так и тянет посидеть на скамеечке) стоит, словно символ, словно памятник, оливковое дерево, которое почему-то кажется здесь удивительно значительным. Даже небольшие прожекторы по вечерам и ночам подсвечивают его снизу. Я поинтересовался: откуда такой пиетет к достаточно обыкновенному растению? Оказывается, для благодатной Мадейры оно почему-то редкость. Облагороженные, культурные разновидности встречаются только на юго-востоке острова, в Канисале: там вызревают оливки, но почему-то мелкие и горьковатые на вкус. Дикие же кусты растут на труднодоступных склонах гор.

Наше оливковое дерево еще молодое и потому стройное. Ему далеко до разлапистого чудища, встречающего вас около гостиницы «Royal Savoy». Висящая на чудище табличка сообщает, что оно было посажено римлянами примерно в 300 году до нашей эры… Не на острове, конечно, а в континентальной Португалии, но настал момент, когда исторические кусты оказались под угрозой затопления, и их со всякими предосторожностями перевезли на Мадейру… Еще несколько экземпляров из той же серии можно наблюдать в Тропическом саду в районе Монте.

Таких древностей в нашем кондоминиуме нет, зато хороши кусты роз и, разумеется, много всевозможных пальм. Тут же и кактусы-опунции, и темно-красные густые щетки каллистемона. Англичане называют этот кустарник Bottlebrush, «ершик для чистки бутылок». Его цветы действительно напоминают формой сие кухонное приспособление, но роскошный темно-красный цвет придает ему праздничную нарядность. По-русски он зовется краснотычиночником – название это, может, и соответствует внешности (действительно, длиннющие красные тычинки – его отличительная черта), но звучит как-то до обидного неэстетично. А ведь так красиво!

Внутри кондоминиума, метрах в семи от двери, ведущей в наш корпус – завлекательный голубой бассейн, окруженный не только лежаками для купающихся и загорающих, но и мощными зарослями вьющегося вдоль каменной стены ярко-красного гибискуса с его вызывающе эротичными тычинками и пестиками. Есть и толстая степенная пальма, прижавшаяся к той же стене. С противоположной стороны наша просторная лоджия смотрит в широкий и глубокий сад с лимонными и апельсиновыми деревьями и совсем другими высокими и тонкоствольными пальмами, отгородившими нашу территорию от соседей –

Духовной семинарии Мадейры. Оттуда пару раз в неделю слышатся яростные крики и звуки ударов мяча: будущие падре носятся по своей спортплощадке, как оглашенные, отдавая футболу нерастраченную сексуальную энергию и мешая спать маленьким детям. А потом, на ночь глядя, оттуда же доносятся негромкие, стройные голоса; слушатели бредут по аллеям и хором, нараспев, повторяют слова молитвы; сквозь ряды пальм мы видим только плавно движущиеся тени, точно призраки из мистического фильма…

Но есть одна странная, загадочная пальма, стоящая напротив нашего балкона. Стройная, высоченная красавица, она, что называется, господствует над местностью. Тайна вот в чем: ствол ее заключен, словно в защитный костюм, в тонкий цементный панцирь, над которым взвивается в небо мощная, гордая крона ярко-зеленых пальмовых листьев. Просто сюр какой-то… Долго мы гадали: что бы это могло значить? Показывали португальским друзьям, те тоже разводили руками. Или высказывали робкие гипотезы. Может быть, ствол получил повреждения и пришлось дерево спасать? Бывает же с людьми, что из-за травмы позвоночника приходится им в корсете всю жизнь ходить. Может быть, и тут что-то в этом роде? Один приятель предположил, что пальма стала жертвой паразитических микроорганизмов, завезенных на остров с африканского континента, откуда на Мадейру пришло множество растений.

Но как-то заловил я во дворе инженера кондоминиума и задал ему вопрос: от какой напасти спасает нашу пальму цементный корсет? Ну и повеселился же он! Оказывается, нет никакой напасти, как нет и пальмы. Это искусственное сооружение. Листья кроны – ловкая, красиво выполненная подделка. В цементном теле спрятана башня мобильной телефонной связи. А в искусственной кроне – антенна.

Коммуникационная компания пыталась договориться с окрестными домами, чтобы получить разрешение поставить свою башню на какой-нибудь крыше. Но получили категорический отказ со всех сторон. Тогда договорились с семинарией, и за хорошие деньги разрешили поставить объект на парковой территории. Но было выдвинуто условие: сооружение не должно нарушать красоту ландшафта, должно быть скрыто от глаз, замаскировано под окружающую среду. Так появилась наша таинственная пальма. Ни за что бы не догадались. Не знали, что такое возможно!

За воротами кондоминиума, на противоположной стороне Жасминной улицы, высится жакаранда – уж это дерево не подделаешь! Она будто окрашивает всю улицу в свой

невероятный нежно-фиолетовый цвет. Пик цветения приходится на февраль, а в мае цветы жакаранды начинают опадать и под ногами расстилается фиолетовый лепестковый ковер. Как-то даже неловко наступать на такую красоту… Такие же ковры покрывают тротуары и многих других соседних улиц. Это дерево сыграло такую роль в истории Мадейры, так сильно изменило облик ее столицы, что в анналы вошла даже точная дата, когда на самой центральной улице города – Авениде де Арриага – появились первые саженцы. Это случилось 21 января 1916 года. Португалия участвовала в войне (на стороне Антанты, разумеется), правда, основные испытания были еще впереди. В конце того же года, в декабре 1916-го, Фуншалу досталось от немецкой подлодки, потопившей три корабля в городской бухте, а потом принявшейся стрелять прямой наводкой по городу. Один снаряд угодил в церковь Санта-Клара.

Население нервничало, худо было с экономикой, потерявшей и покупателей мадеры, и отдыхающих, и туристов. И вот в такой момент мадерьянцы получили в качестве моральной поддержки чудесный подарок из братской Бразилии… С тех пор Фуншал несколько месяцев в году – нежно-фиолетовый город, теперь он немыслим без жакаранды. Но у нас, на нашей Жасминной, гордо стоит другое, самое любимое мое дерево – бишнагуейра, оно же спатодея или африканский тюльпан (у него почему-то много разных имен). При ближайшем рассмотрении выяснилось, что там, за оградой соседнего двора, даже два, а не один ствол этого дерева, но кроны их будто соединяются в одну. Ветви этой сдвоенной кроны усыпаны пылающими оранжевыми огнями: они полыхали всю зиму, радуя глаз. Каждый раз, проходя мимо, я просто не мог не остановиться, не полюбоваться на это чудо. Но вот с приближением лета лепестки полетели вниз, образуя свой оранжевый и постепенно темнеющий толстый ковер на земле.

Но не всем же дано быть красавцами. На нашей же улице, на территории еще одной кинты, у самого забора растет дерево, которое некоторые считают уродом, хотя мне кажется, что оно не лишено своеобразного обаяния, пусть даже и немного зловещего. У него остролистная крона, гордо возвышающаяся над оградой. Это местная знаменитость – драконово дерево.

Одна из версий открытия и освоения архипелага Мадейра гласит, что поначалу он заинтересовал Португалию в XV веке именно из-за обилия таких деревьев. Они в те времена были источником ценного красителя, в котором остро нуждались и мебельщики, и текстильщики. Надрежешь ствол – и потечет похожая на темно-красную кровь смола. «Кровь дракона».

Согласно преданию, где-то в Аравии в стародавние времена

обитал свирепый дракон, пивший слоновью кровь. Но однажды он не справился со старым могучим слоном и погиб, правда, и слон не выжил. Их кровь смешалась и оросила землю. И вот в этом месте выросло странное дерево.

Нет, право слово, даже на Мадейре, где уже перестаешь удивляться ботаническим чудесам, это дерево все же поражает воображение. Во-первых, оно – дальний родственник, как это ни парадоксально, любимой мною спаржи. (Ох, как вкусен спаржевый суп! Португальцы великолепно его готовят, и прекрасный его вариант продается в местных магазинах – не разводимый, а сваренный, в крепких пакетах.) Во-вторых, оно долго живет и очень медленно растет. В-третьих, в течение жизни драконова дерева с ним происходит немало чудесных преображений. В какой-то момент появляется кисть белых цветков, напоминающих цветки лилии, с ярко выраженным приятным ароматом. Но это все еще цветочки, которые оборачиваются яркими коралловыми ягодами. Позднее пахучая и яркая «спаржа» начинает наконец превращаться в дерево! Лет 10–15 проходит, пока тоненький стебель не станет стволом. От него отделяются и растут ветви, от тех – новые… В итоге может вырасти что-то огромное, до 20 метров в высоту, с «зонтиком» из ветвей, с плотными пучками чрезвычайно густых, узких, серовато-зеленых, очень острых листьев.

Наш дракончик на Жашминейру еще совсем молоденький, всего лишь два с половиной метра в высоту, но у него уже достаточно мощные голые ветки, толще руки культуриста… Уже есть в нем что-то от юного слоненка. И он уже налился, наполнился своей черной драконьей кровью, которую, к счастью, теперь уже не требуют производители мебели и одежды. Никто не кромсает наше дерево.

Его посадили здесь не так давно. А вот старинных, дикорастущих драконовых деревьев на острове больше не осталось. Два последних в районе Рибейру Браву были уничтожены в феврале 2010 года, когда вышли из берегов обычно такие скромные мадерьянские ручьи-реки, смывая все, что попадалось на дороге – и дома, и рощи, и сады. Вот и драконовы деревья, росшие здесь с незапамятных времен, погибли, прожив на свете всего-то каких-нибудь пятьсот годков. По преданию, срок их жизни может измеряться и тысячами лет, хотя ученые и ставят это под сомнение.

Еще одно молодое драконово дерево произрастает посреди открытого кафе «Атенау» (Athenau) – на улице с неожиданным названием Rua dos Netos, что значит «улица Внуков»… Это одно из самых милых, уютных кафе в городе, где на это звание могут

претендовать многие. Но все же оно выделяется. Устроено на историческом месте, между стенами старинных дорогих кинт. Вы попадаете сразу в открытый просторный двор-сад, который когда-то услаждал какую-нибудь местную знать. Столы стоят на свежем воздухе, но под деревянными навесами ощущение, что вы – на очень уютной даче, с той разницей, что вокруг – дышащие историей дома. Фирменный продукт «Атенау» – горячие пончики, которые по утрам пекут тут же, у вас на глазах, и подают к кофе. Они тают во рту и, на мой вкус, гораздо интереснее и тоньше, чем их российские, английские или американские аналоги. Кое-кому из местной интеллигенции эти пончики с кофе служат завтраком.

А посреди двора – тот самый юный дракончик. Можно подойти, рассмотреть его с близкого расстояния и даже потрогать странный гладкий ствол… Говорят, он может иногда ответить на прикосновение: вдруг что-то будто дрогнет под рукой, какой-то ощутите внутренний толчок, сотрясение или мягкое покалывание, как от контакта с не слишком мощной электрической батарейкой. И вот тогда нужно быстро, не задумываясь, прошептать сокровенное желание: оно может сбыться. Только никто другой, кроме драконового дерева, не должен вас слышать…

Мадейра – это край, где вдоль горных троп и оросительных каналов – левад – вместо подорожника и лопухов растут каллы и орхидеи. Когда я впервые увидел белоснежные изящнейшие чашечки, то просто не поверил своим глазам. Но здесь можно увидеть много невероятного. Невольно вспоминается Гончаров с его «жадным взглядом», который не знает, куда ему устремиться.

Но вот парадокс: на этом острове – клумбе посреди океана, утопающей в ярких экзотических цветах, – старушки продают на углах букетики ощипанной пожухлой ромашки, которая растет где-то в горах… Продают по пять евро букетик (правда, отдадут и за три, если поторговаться) – безумно дорого по местным понятиям, просто как нечто невероятно роскошное… При этом цветок стрелиции, своей экзотической формой и ярким красно-оранжевым «оперением» напоминающей сказочную жар-птицу, стоит в супермаркетах 50 центов, а на деревенских рыночках – и того дешевле…

Глава 4. Приключения на дороге в Фуншал

На Мадейре маленький и очень уютный аэропорт. Чаще всего самолет останавливается метрах в тридцати от здания аэровокзала. Сошел с трапа и пешком, вдыхая удивительный воздух, дивясь ласковому солнцу и волшебным запахам, – внутрь, к паспортному контролю (это если прилетел из Англии; лиссабонские пассажиры идут прямо в багажный зал). Минут пятнадцать на все не утомительные формальности и получение чемодана, и вот ты уже садишься в такси. Поездка в любой конец Фуншала обойдется вам в тридцать евро, а если поторгуетесь, то и двадцать пять. Можно с комфортом доехать и на автобусе-экспрессе всего за пятерку. Удобно, что он провезет вас насквозь через весь Фуншал – с востока на запад – и вы можете сойти где угодно. Ходит он достаточно часто, примерно раз в час. Конечно, когда живешь здесь долго, то обрастаешь всевозможными контактами, появляются знакомые шоферы, почти друзья. Одно время в нашей семье таким водителем был высокий, видный парень, косая сажень в плечах, назовем его условно Леу[1] (сокращение от Леонарда). Был он на все руки мастер, бывший спецназовец, к тому же автогонщик. Служа в натовских войсках, блестяще овладел английским, был, казалось мне, бесконечно силен и невозмутим, как скала. И очень, прямо-таки в немецком стиле, обязателен, корректен и неизменно пунктуален.

Поэтому я не знал, что и думать, когда однажды Леу встретил меня в аэропорту неприветливо. То есть он почти не обращал на меня внимания, был поглощен разговором по мобильному. Едва кивнув мне, схватил мой чемодан и рванул к машине, я еле за ним поспевал. «Что происходит?» – хотел я его спросить, но ему было не до моих вопросов.

Поглощенный разговором, он, кажется, забыл, что осуществляет пассажирскую перевозку, а не участвует в ралли.

Дорога из аэропорта, нет слов, великолепна, но все же это горный край, а значит, здесь хватает крутых поворотов, туннелей и прочего. Не самая простая трасса, если устраивать на ней гонки. Но Леу на этот раз устроил. Непонятно только было, с кем он соревнуется.

Что-то внутри него творилось невероятное, что-то там кипело, рвалось наружу, и он выбрасывал эту черную энергию на дорогу, швыряя автомобиль в один крутой вираж за другим… а я, пристегнувшись поплотнее, прощался потихоньку с жизнью, но

невольно слушал, что Леу говорит в свой мобильник. А говорил он вещи удивительные. То очень тихо, так что я еле разбирал слова, то переходя на сдавленный крик.

«Ты играешь мной. А я не игрушка!» – сипел он в трубку яростно, и машина подпрыгивала на дороге в такт его словам.

«Так не может продолжаться. Не может, не может, не может!» – выкрикивал он, яростно сжимая руль, словно душил кого-то от ревности, и мы пулей влетали в очередной туннель.

Домчались за десять минут вместо восемнадцати. Телефонный разговор как раз завершился. И в конце ярость вдруг ушла. Леу спокойно спрашивал свою собеседницу, когда и где они встретятся, а та отвечала что-то такое утешительное.

Я чувствовал себя неловко: оказался помимо своей воли свидетелем острого объяснения между влюбленным и очень ревнивым мужчиной и какой-то, наверное, очень красивой, потрясающей, роковой женщиной. Объяснения настолько острого, что Леу, кажется, просто забыл о моем существовании. И о том, что я неплохо понимаю английский язык.

Еще больше я сконфузился от того, что вдруг, в самом конце, невольно догадался, кто была та женщина.

Мадейра – это большая деревня. Не так много здесь таких – красивых и роковых. И при этом англоязычных. Таких, по которым может сходить с ума гонщик и супермен, такой «настоящий полковник», как Леу. Да еще и география сыграла роль – он упомянул район, в котором работает объект страсти. По этой и другим мелким деталям разговора я вдруг понял, что на другом конце тяжелого объяснения – наша подруга, ирландка Ким.

Возраст берет свое, но и сейчас она – очень привлекательная женщина. А несколько лет назад была просто неотразима. Вдобавок очень необычной для местных краев внешности: экзотический, особый, странный цветок среди местного буйства красок. Каштановые волосы, огромные фиолетовые глаза. Впрочем, это мне они кажутся фиолетовыми. А моя жена утверждает, что они – темно-темно-синие. Удивительного, редкого цвета, каким бывает иногда океан. «Да, да, это цвет океана!» – настаивает жена. Но готова согласиться, что глаз такого цвета она в жизни не видала. И даже сквозь зубы признает, что вообще Ким очень даже недурна собой.

Ну, а по моему мнению, она и вовсе красавица. И за улыбчивым фасадом – скрытая, но внимательному наблюдателю все же заметная вечная печаль в этих океанских глазах. Мне иногда казалось в те времена, что пол-острова в нее влюблено.

У Ким, между прочим, неплохо складывалась карьера в ее

родной Северной Ирландии, она работала там на Би-би-си (так что мы с ней бывшие коллеги). Но что-то трагическое случилось, кажется, погиб любимый человек, которого она так и не смогла забыть. Жизнь разбилась на осколки, и она их собрала кое-как и попыталась что-то из них слепить – вдали от дождливой Ирландии, на Мадейре. Думала, что солнце поможет чему-то срастись.

И в какой-то мере помогло. Ким обожает Мадейру и ни за что не хочет возвращаться в Ирландию. «Это совершенно особый образ жизни, красивый, легкий, с ним ничто не может сравниться. Когда к нему привыкаешь, отказаться от него – невозможно», – говорит она.

У нее двое замечательных детей, так что нельзя сказать, что личная жизнь совсем не удалась.

Тогда, вскоре после той достопамятной поездки из аэропорта, они с Леу пришли к нам в гости, и нам показалось, что оба счастливы и спокойны. Потом Леу открыл бар, где мы пили поншу и ели вкусные пирожки с креветками – импады. Мы были счастливы за эту пару. Но потом что-то сломалось.

В следующий раз, когда я увидел Ким, она смотрела странно, устало, будто постарела. Не сразу смогла сосредоточиться на моем вопросе и вдруг сказала: «Я поняла, что мне никто не нужен. Мне хорошо одной. Есть дети, есть друзья. Есть Мадейра», – и обвела рукой вокруг себя – зачем еще сложные личные отношения выстраивать, зачем мучиться, приспосабливаться к чужому человеку, когда вокруг такая красота?

Но через пару лет затянулись душевные раны и, кажется (где тут деревяшка, мадейра какая-нибудь, чтобы по ней постучать?), нашла себе Ким наконец партнера, с которым ей хорошо и свободно. Тоже португалец, служит менеджером в одном из крупнейших отелей. Так что все не так плохо.

У нас есть такой ритуал: когда мы идем на запад, например, обедать в «Форум», то если есть пара минут, заходим по дороге в ее контору – проведать Ким.

Она работает в небольшом туристическом агентстве, которое называется «Book-it-here». Находится оно в замечательном месте: с него 14 лет назад начался наш любовный роман с Мадейрой, именно здесь мы стояли в апреле 2000 года, озадаченно оглядываясь по сторонам. Пытаясь понять, что за остров такой нереальный, и как могут в такой голливудской картинке существовать обычные люди из плоти и крови, и каковы могут быть правила такого существования.

Здесь пересекаются важнейшие магистрали мадерьянской

столицы. Во-первых, вверх, на север, в горы ведет проспект, названный в честь «португальского Пушкина» (или все-таки Шекспира?) Авенидой Луиша Камоэнса. Я ниже скажу еще несколько слов об этом португальском гении и его отношении к Мадейре, но сначала – о других направлениях движения от моего любимого перекрестка. Вниз, на юг, через Rua Caravalho Araujo – спуск к океану, в порт, на главную набережную города и острова – местный Морской проспект (Avenida do Mar). Налево – если стоять лицом к морю и спиной к горам – Avenida do Infante, проспект Инфанта, названный так в честь самой культовой личности острова – Генриха (Энрике) Мореплавателя. И, наконец, направо – Estrada Monumental, более современная часть Фуншала, где больше всего дорогих, шикарных гостиниц и ресторанов, а также легендарный пляж Прайя Формоза. И посреди этого всего, помимо заведения нашей подруги Ким, нечто особенно для меня важное: Ponte do Ribeiro Seco, Мост через Сухой Ручей.

На Мадейре бессчетное количество так называемых мирадуруш (miradouros) – смотровых площадок, с которых открываются всевозможные завораживающие виды. Но Мост через Сухой Ручей – это как первая любовь. С него я впервые увидел, как выглядит на фоне синего-синего океана и неба покрытое бархатной зеленью глубокое, как пропасть, ущелье с высохшим речным руслом, с могучими пальмами на отрогах и волшебным розовым замком на скале. Только что прилетев из дождливой Англии, из-под серого низкого неба, я застыл, загипнотизированный, заколдованный, на этом мосту. И потом десятки раз на нем останавливался, и все смотрел и смотрел на океан, и замок, и ущелье и никак не мог избавиться от ощущения, что вижу какой-то необыкновенный фильм, оказавшись по другую сторону экрана, внутри сказки.

Между тем вокруг было еще много чего красивого. Например, на углу проспектов Камоэнса и Инфанта – дивное многоэтажное здание в итальянском стиле, золотисто-желтое, с нарядными, обведенными фиолетовым камнем окнами. Это местная консерватория. То есть по нашим понятиям что-то вроде музыкального училища пополам с институтом культуры. Там работает довольно много выходцев из России и Украины, а также из Армении.

Напротив консерватории – на другой стороне Инфанты – двухэтажный корпус, в котором разместилось несколько ресторанов, пара ночных клубов, пункт проката автомобилей, туристические агентства «Book-it-here» и «Fiesta Tour» (последнее специализируется на обслуживании русских туристов). Здесь же – мой первый мадерьянский ресторан – «Villa-Caffé». Мы пошли

туда ужинать с женой в тот первый день в апреле 2000 года. Но и четырнадцать лет спустя главное фирменное блюдо здесь – филе рыбы Эшпады в тончайшей панировке из сушеных оливок. (Об этой знаменитой рыбе еще немало будет сказано дальше, я не случайно пишу ее название с большой буквы.)

Помню, будто это было вчера: учтивый официант с бархатным голосом принес разливное светлое пиво «Coral» в красивом широком бокале и подал закуску – оливки, маринованные с травами и чесноком, и они показались мне сначала просто очень вкусными. А потом – божественными.

Мимо этого ресторана по узенькой и совсем коротенькой улочке Rua do Favila, мимо знаменитого среди местных экспатов «Паба Номер Два» (номера один не существует) вы выйдете к необычно высокой для Фуншала башне – это отель «Пештана Карлтон», в котором мы не раз останавливались. Это очень хорошая гостиница. А если от «Карлтона» спуститься вниз всего каких-нибудь метров тридцать по ведущей к морю Rua Carvalho Araújo, то окажетесь перед еще одним отличным отелем, с которым еще теснее связана наша жизнь, – он называется «Роял Савой» (Royal Savoy).

Но подробнее об отелях – в отдельной (отельной?) главе. А пока пора вернуться на проспект Камоэнса.

Он с обеих сторон обсажен эффектными типуанами и бишнагуейрами. Но при этом не особенно примечателен своей архитектурой, он – проспект-работяга, транспортная артерия. По нему едут к главной городской больнице. Оттуда дороги ведут в районы Баррейруш (там стадион) и Сан-Мартиньу, через который лежит путь не только к крупнейшему торговому центру острова «Madeira Shopping», но и к горной вершине Pico dos Barcelos, откуда, с высоты в 355 метров, открывается один из лучших видов на Фуншал и острова Дезерташ.

В Португалии и на Мадейре – настоящий культ Камоэнса. Ему посвящен один из главных национальных праздников, красный день календаря – 10 июня. Но вот что может показаться странным – ведь это день смерти, а не рождения поэта. Но логика такого подхода такова: когда Камоэнс родился, он был обыкновенным голым младенцем, который только и мог, что бессмысленно кричать и плакать. Когда он умирал, рыдала страна, терявшая национального гения.

Ну и к тому же точный день его рождения неизвестен. Как ни бились историки, как ни копались в архивах, но так и не смогли его установить. Вот и приходится праздновать день смерти…

Мадейру классик назвал «великим островом», который «хоть и не славен именем», но все же «знаменит», имея в виду, что

буквальное значение названия острова действительно звучит как-то уж слишком прозаично. Как-то не вяжется рай земной с какой-то там «древесиной». Но «не в имени дело», хотел сказать Камоэнс, остров так «великолепен», что Венера, «…если бы он принадлежал ей… забыла бы про свои Кипр, Пафос, Книд и Киферу».

Налево, на восток от моего перекрестка, идет другой, еще более важный проспект города – Avenida do Infante, проспект Инфанта.

Сама улица очень красивая, со стройными строгими деревьями по обе стороны, с широкими тротуарами, вымощенными мозаикой аккуратных черных и белых камушков, с изумительными особнячками с левой стороны (если смотреть на восток, в сторону центра) и современными, но тоже элегантными зданиями по правую. Авенида-до-Инфанте – это этакий фуншальский бродвей, по которому торжественно прогуливаются курортники, направляясь в самый знаменитый городской парк Святой Катарины, Santa Catarina (совершенно замечательный, о нем речь впереди).

Но что же это такое – Инфант? Во-первых, сам титул в Португальском королевстве присваивался законным детям монарха, не наследующим трон. Во-вторых, на Мадейре под этим словом имеется в виду один конкретный человек, прозванный Мореплавателем и сыгравший исключительную роль в мировой истории и особенно в истории своей страны. Без него Португалия могла бы стать совсем иной, а Мадейры в современном ее виде, скорее всего, не было бы вообще.

Инфант Энрике (Генрих) был наполовину англичанин: его мать, королева Филиппа, воспитанница Чосера, считалась самой образованной женщиной своего времени. Ее брак с королем Жоао (Жуаном) I заложил прочную основу англо-португальского союза, который продлился до наших дней и, помимо всего прочего, обеспечил Британию и США важнейшими базами на Азорских островах во время Второй мировой войны. Сам же Генрих Мореплаватель был идейным вдохновителем и организатором португальских морских экспедиций, положивших начало эре Великих географических открытий. Именно он стоял за упорными попытками открыть морской путь вокруг Африки в Индию, а заодно и за колонизацией Мадейры. К нему апеллировал Жоао (Жуан) Гонсалвеш Зарку, предложивший поднять португальский флаг над Мадейрой и начать освоение архипелага. И получил с его стороны всемерную поддержку, без которой все могло сложиться иначе: Мадейра (страшно подумать!) могла бы стать испанской.

Немудрено, что Генрих Мореплаватель – совершенно особенная, культовая фигура на Мадейре, все равно что Петр I для России. А может, даже и нечто большее.

Ну и, наконец, посмотрим направо, на запад. От Моста через Сухой Ручей начинается проспект Эстрада Монументал. Он был построен вслед за мостом только в середине XIX века. До этого город здесь кончался. Но вскоре на скале, высящейся над океаном, и над Сухим Ручьем вырастет сказочный замок – он же по совместительству самый дорогой отель всего острова – «Ридз». Когда-то он строился в ближнем пригороде, а теперь вот оказался чуть ли не в центре столицы…

Глава 5. Фуншал

«Фуншу» по-португальски – «фенхель», он же укроп аптечный или волошский. Ну а Фуншал – это, значит, место, где растет этот самый дикий укроп с привкусом аниса. И с сильным характерным запахом (его-то вроде бы и почувствовали высадившиеся здесь в XV веке португальские моряки). Таким образом, столица Мадейры – тезка греческого города Марафон, поскольку это слово у древних греков означало ровно то же самое.

Сегодня фенхель продается на рынке и в овощных лавках как не слишком дешевая приправа, например, для запеченной или сваренной рыбы. А холмов, поросших фуншу, вы уже не увидите и характерного запаха фенхеля в воздухе не почувствуете. Одно название осталось.

Но столицей Мадейры Фуншал стал, конечно, вовсе не за укропные богатства, а из-за широкой прибрежной полосы у подножия гор и природной морской бухты, которую, правда, пришлось еще совершенствовать, достраивать, защищать от океана. Только в XX веке стало, наконец, безопасно подходить вплотную к пирсам, а до этого приходилось бросать якорь на значительном расстоянии от берега, в море, а пассажиры и грузы доставлялись на сушу только на шлюпках да яликах или еще более необычным образом…

Художника Алексея Боголюбова, посетившего Мадейру и Фуншал в середине XIX века, поразила не только красота природы, но и нигде больше им не виденные нравы. «Но что это за дивный край! И какая тут своеобразная жизнь человека. Тотчас же нас окружили мириады лодок, лодочек и пловцов со всяким продовольствием. Фуншальцы и их женщины плавают, как утки. Случалось видеть людей, проводивших шесть и восемь часов на воде без отдыха. После даже почта наша делалась посредством этих одиночек. Пловец клал письмо в свою остроконечную шапочку и доставлял его цело и невредимо по назначению. Ныряли они тоже превосходно», – писал он, вспоминая путешествие, совершенное в 1849 году на борту корабля «Камчатка».

За полтора с лишним века город и бухта преобразились. Жаль только, что плавать «как утки» фуншальцы сегодня уже разучились, в этом искусстве нет больше нужды, поскольку суда входят теперь в хорошо защищенную от ветров бухту, а не стоят на дальних рейдах.

Сегодня с моря Фуншал выглядит еще наряднее, чем прежде. Еще ярче сияют на фоне изумрудной зелени и пронзительной

голубизны океана и неба белоснежные и цветные домики с красными крышами, сбегающие с холмов к морю, – это почти сексуальное зрительное наслаждение. И горы кажутся рассевшимися в гигантском амфитеатре великанами, и сверкают в солнечных лучах на зелено-голубом фоне бесчисленные сады и парки.

Фуншал был первым городом, построенным португальцами в Атлантике за пределами континентальной Европы. Веками служил он морскими воротами, важнейшим грузовым портом Мадейры, но в 2007 году эта роль перешла к городу Канисалу на юго-восточной оконечности острова. Теперь же в столичную бухту заходят только пассажирские теплоходы да огромные круизные лайнеры, в том числе такие гиганты, как «Queen Mary 2», и редкий день выпадает, когда вы не увидите на городских улицах группы лениво озирающихся по сторонам, закормленных до отупения круизников. Их возят в огромных сверкающих автобусах, пасут большими плохо управляемыми стадами, гоняя от одной достопримечательности к другой. Самые спортивные садятся на велосипеды и катаются по острову за своим вело-экскурсоводом. В последнее время пошла мода выдавать желающим одноколесные электросамокаты, и небольшие группы разъезжают гуськом стоя – забавное и еще не совсем привычное зрелище. Из порта каждое утро в восемь утра отходит паром на остров – спутник Мадейры – Порту-Санту. Два с небольшим часа – и знаменитый девятикилометровый целебный пляж золотого песка – у ваших ног. Вернее – *под* вашими ногами! Путь в порт лежит через первую из трех основных магистралей Фуншала – Авениду-до-Мар – Морской проспект.

Вообще, хочу попытаться нарисовать мысленную, очень упрощенную схему города, исходя из того, что именно важнее всего понять в его устройстве новичку. Итак, сглаживая углы, слегка искажая для простоты топографию, отвлекаясь от паутины переулков, закоулков, тупичков в историческом центре и в Старом городе, рисую.

Город зажат между морем и горами, его пересекают четыре реки, вернее, три ручья на дне ущелий и одно высохшее русло (тот самый Сухой Ручей, Ribeiro Seco). Эти четыре русла, как четыре линии, перпендикулярные берегу океана, в свою очередь перечеркнуты тремя главными проспектами, которые сходятся к моему любимому мосту.

Самый центральный проспект проходит через весь город насквозь, с востока на запад, трижды меняя имя. Сначала – в историческом центре – он называется Авенида Арриага (Avenida Arriaga). Потом Арриага превращается в уже знакомый нам

проспект Инфанта – Avenida do Infante, и, наконец, после моста центральный проспект города обретает третье название – Estrada Monumental, Монументальный проспект. И все это на самом деле один и тот же проспект, ось, на которую «нанизан» весь город. Его практически невозможно миновать, живя или даже просто отдыхая на Мадейре. Больше половины адресов, которые вам могут понадобиться – в одной из трех составных частей этого единого целого.

От проспекта Арриага рукой подать до берега океана в одну сторону (вниз) и до муниципальной площади – в другую (вверх). Здесь расположены главные бутики и лучшие (по крайней мере, самые дорогие) кафе города.

Ирония судьбы: первый президент Португалии Мануэль де Арриага, давший проспекту свое имя, был скромнягой, практически аскетом. Несколько раз избирался он в португальский парламент от Мадейры, а потом, после свержения монархии, стал самым первым президентом республики. Но, даже живя в Лиссабонском дворце, он из своего кармана оплачивал транспортные расходы, а секретарем президента – на общественных началах, бесплатно – трудился его сын. А уж о бутиках и роскошных магазинах он даже не помышлял. Наверное, расхохотался бы, если бы кто-нибудь предположил, что его имя будет когда-нибудь хоть как-то ассоциироваться с чем-то подобным… Но неисповедимы пути…

Вторая часть центральной магистрали города – та самая Авенида-до-Инфанте, названная в честь того самого знаменитого принца. Дон Энрике не мог претендовать на трон, и в его случае, может, оно было и к лучшему. Свободный от бремени высшей власти и борьбы за нее, он мог полностью сосредоточиться на организации морских экспедиций, создании флота и морской академии в Сагреше, разработке новых корабельных конструкций, приборов и так далее.

Мрачновато-торжественный памятник принцу-мореплавателю стоит на площади его имени, соединяющей, точно два звена одной цепи, два проспекта – Инфанте и Арриага. От памятника вверх идут каменные ступеньки, а через широко распахнутые ворота в высокой ограде – вход в парк Святой Катарины (внимание: парк закрывается с наступлением сумерек!). Оттуда открывается сногсшибательный вид на фуншальскую бухту. Налево от ворот вы увидите крохотную очаровательную часовню и рядом с нею – памятник Христофору Колумбу. Первооткрыватель Америки изображен здесь не случайно, он девять лет прожил в Португалии, в основном на острове – спутнике Мадейры – Порту-Санту. Был он женат на дочери его

первого правителя Бартоломео Перестрелло. Злые языки говорят: брак был по расчету, мечтавший о далеких морских путешествиях юноша хотел через жену добраться до уникальных карт тестя… Но и здесь, в Фуншале, Колумб бывал, вполне вероятно, молился именно в этой часовне или, по крайней мере, в ее ранней, деревянной версии. Часовня была построена в первой половине XV века по заказу доны Конштанс, жены самого главного из «капитанов» архипелага – Жоао (Жуана) Гонсалвеша Зарку.

В парке – множество удобных скамеечек, а посреди многоцветного великолепия в пруду с фонтанами плавают лебеди и выскакивают на поверхность в поисках еды огромные сияющие красным золотом японские карпы. Покормить их старым хлебом – это своеобразный аттракцион: стоит бросить несколько кусочков в воду – и она точно закипает, столько здесь этих золотых рыбок.

Глава 6. Здесь русский дух…

Распространение наше по планете особенно заметно издалека, как пел классик. Представьте себе, самое что ни на есть главное, официальное, правительственное место на всей Мадейре исторически тесно связано с Россией. Хотя далеко не все здесь об этом догадываются.

За чудесным прудом с фонтанами и лебедями парка Святой Катарины – в глубине, в дальнем левом углу парка вы обнаружите кафе (довольно невразумительное и по местным понятиям дорогое) и большую, отличную детскую площадку: есть где порезвиться отпрыскам. И, наконец, в самой верхней, дальней своей части парк упирается в решетчатый забор, за которым можно разглядеть густую растительность и изумительную нежно-розовую виллу. Это Quinta Vigia, кинта «Вижиа» (что значит «Усадьба Наблюдения»), официальная резиденция председателя правительства Мадейры. Многие тут простоты ради именуют его президентом. Пост этот уже тридцать семь лет подряд занимает Альберту Жоао Жардим. Подходящая фамилия, кстати, для начальника «клумбы в океане», ведь она означает «сад».

Здесь каждый четверг заседает правительство Автономного района Мадейра. Иногда в этом здании может ночевать и сам сеньор Жардим, или его особо почетные гости.

Между тем значительную часть XIX столетия здесь хозяйничали совсем другие обитатели – русские аристократы. Самый важный из них – зять императора Николая I, герцог Лейхтенбергский Максимилиан. (Лейхтенберги, кстати, были связаны родственными узами и с португальской королевской семьей.) С герцогом Максимилианом тут проживали и другие известные личности, в том числе его адъютант князь Петр Багратион с красавицей женой. Здесь часто бывали живописцы, ведь герцог был главой Российской академии художеств.

Среди часто заглядывавших на кинту был и Карл Брюллов, лечившийся на острове от своих хворей. Он написал здесь портрет герцога, и эта знаменитая работа долго считалась выдающимся образцом жанра. Рисовал он также и князя Багратиона, и его супругу Анну. Удивительно, но знаменитый портретист не удержался от того, чтобы не выступить и в редкой для себя роли пейзажиста. Акварельный «Пейзаж на острове Мадейра» хорошо известен и хранится в Петербурге, в Государственном Русском музее. Но вдруг нашлась картина, писанная с натуры маслом, – «Вид форта Пику на острове Мадейра». До последнего времени искусствоведы о

существовании этого полотна и не подозревали. И когда оно объявилось, долго отказывались поверить в авторство, ведь Брюллов пейзажей маслом никогда не писал! Но, видно, что-то в мадерьянских ландшафтах и необыкновенные цвета неба над островом заставили художника вспомнить свой главный триумф – «Последний день Помпеи» и прославившие его неожиданные цветовые решения. Но на этот раз он писал с натуры и без всякого исторического сюжета. Несколько лет назад Третьяковская галерея купила картину у жительницы Мадейры за немалые деньги. Причем деньги эти наскребли еле-еле в последний момент; владелица картины уже теряла терпение, ей казалось, что ей морочат голову… Посол России в Португалии на полном серьезе предлагал встать перед ней на колени, уговаривая не выставлять полотно на аукцион, проявить добрую волю, дождаться, пока российское государство решит финансовую проблему. Все закончилось благополучно, но без вмешательства царя-батюшки не обошлось, и российские газеты проникновенно рассказывали, как кремлевский начальник в самый последний момент выручил российскую культуру. А без него бы ничто и никак…

Картина явно не окончена, налицо характерная для позднего Брюллова «нонфинитность». Видно, смертельно больной живописец, выполнив главную художественную задачу, не хотел тратить время и убывающие силы на прорисовку второстепенных деталей. Форт, или, точнее, крепость Пику (полное название – Fortaleza de São João Baptista do Pico), кстати, сохранился до наших дней и поныне считается достопримечательностью Фуншала. Он принадлежит португальскому военно-морскому флоту, который устроил в крепости центр электронной связи (поэтому местные жители прозвали его «Радиопиком»), но есть и небольшой музей, открытый для публики. Теперь крепость почему-то не выглядит так зловеще, как на картине русского художника.

Памятник Брюллову – великолепный бюст, выполненный мадерьянским скульптором Луишом Пайшау, недавно установили в другом парке – муниципальном, метрах в пятистах от кинты «Вижиа».

Но давайте вернемся на кинту и на полтора века назад. Еще один выдающийся художник, любимец герцога Лейхтенбергского и большой поклонник Брюллова, Алексей Боголюбов в восторженных тонах описывал в своих мемуарах «могучую растительность» вокруг кинты. «Пальмы всякие, бананы, рисовый, яичный плод, чайное и кофейное дерева, а цветы среди них стелились красивым пестрым ковром», – вот что он там увидал.

165 лет спустя мы с женой обошли парк, чтобы сверить наши наблюдения с воспоминаниями Боголюбова. И вот что обнаружили: пальм все еще много, цветов тем более, но ни чайного, ни яичного, ни кофейного кустов не нашли. С последним все ясно: в 1882 году, лет через тридцать после пребывания герцога и его свиты на острове, здесь разразилась эпидемия. Вредитель поражал корни кофейных кустов, и вскоре все они погибли. Впрочем, растительность по-прежнему такая же «могучая»; ее так много, что чего-то мы могли и не заметить. Зато не пройдешь мимо восхитительного розария, в нем красные, бордовые, белые, желтые розы, причем мощные, крупные, сильные. Замечательная бугенвиллея – и ярко-красная, и оранжевая, и нежно-розовая, и белая. Ласково и влюбленно обвивает она все, что можно обвивать: заборы, стены, романтическую перголу. Могучее каштановое дерево, крупный куст цезальпинии (она же на местном наречии – Flor-de-pavão, «павлиний цветок», густо усыпанный небольшими алыми цветочками) и рядом, словно специально подобранная для контраста, manacá-da-Serra, тибухина, одетая в ярко-фиолетовое. И, кажется, мы впервые в жизни увидели, как растет манго. Достаточно большое дерево совершенно обыкновенного, заурядного вида… Густо-густо покрыто совсем неспелыми еще плодами, которые можно сослепу принять чуть ли не за конский каштан. Мы бы ни за что не догадались, если бы не надпись: Mangueiro – мангуэйру. Как красиво, однако, по-португальски звучит… Тут же сапота, но на ней плодов мы не обнаружили, говорят, они вкусны в спелом состоянии и очень похожи на хурму, но перед употреблением надо тщательно вычищать семена, которые могут вцепиться в горло своими острыми «зонтиками».

Еще в саду обитают птицы. Любезно принимавший нас помощник президента Жоао Жардима пояснил коротко и ясно: президент любит птиц… Ну, если так, то что поделаешь…

Что нас немало удивило: до какой же степени надо их любить, чтобы изо дня в день терпеть их резкие и громкие крики? Для посетителей – забава, посмотрели, послушали, повеселились и пошли по своим делам. Но работать в такой какофонии изо дня в день… Не знаю, не знаю… Наверное, не надо объяснять, как неприятно и пронзительно орут павлины. Но и два огромных, нереально красивых, ярко-голубых попугая в момент нашего визита, по крайней мере, конфликтовали не на шутку и яростно вопили на весь сад. Между тем клетки и с попугаями, и с павлинами расположены прямо напротив дальнего крыла кинты – а ведь именно там заседает правительство, и там же – рабочий

кабинет господина президента…

В это крыло, впрочем, нас не пустили, мы побывали только в центральном холле, поглазели на красивую белую лестницу, ведущую на второй этаж, посидели в какой-то комнате с книжными полками, осмотрели часовню – вот ее действительно стоит посетить, очень хороши там azulejos, азулежуш, традиционные португальские керамические изразцы. Из этих плиток, выполненных в технике глазурованного кафеля, выложены на стенах часовни картины с замысловатыми сюжетами на библейские темы.

Пройдя сад насквозь, оставив розарий по правую и декоративные пруды с фонтанами по левую руку, выходишь на смотровую площадку, откуда открывается фантастический вид на фуншальскую гавань и море. Здесь становится понятно, что усадьба стоит над обрывом, на высоченной отвесной скале. И на самом краю – двухэтажное сооружение того же нежно-розового цвета и построенное в том же стиле, что и основное здание кинты. Это эквивалент типичной для старого Фуншала «башни наблюдения за кораблями», avista-navios. Любая уважающая себя купеческая семья обязательно строила в своем доме широкую надстройку, возвышавшуюся над верхним этажом. Из окон помещавшейся там комнаты можно было с комфортом наблюдать за тем, что происходит в порту, какие суда встают на рейд, а какие уходят. До сих пор старые богатые дома в Фуншале можно сразу отличить именно по такой вот «башне». Чуть более милитаризированный вариант, имеющий военное, а не гражданское предназначение, звучит так: Torre de Vigia, «Дозорная башня». Понятно, почему бóльшую часть своей истории кинта содержала в своем названии это слово – vigia, «наблюдение». Ее владельцы явно пользовались ее уникальным расположением для того, чтобы следить за кораблями, но все же скорее с коммерческими, чем военными целями. А намек на дела военно-морские – это так, для пущего интереса. Кстати, игры в войну, в армию – типичное дело для мирной Мадейры XIX века. Функционировали даже своего рода потешные полки, проводившие парады и учения.

Но было время в XIX веке, когда усадьба носила другое имя: Quinta Lambert. Об этом даже официальный сайт правительства Мадейры упоминает. Так названа она была в честь графа Карла Карловича Ламберта, высокопоставленного сановника Российской империи, купившего ее в 1862 году. Впрочем, это была весьма печальная история. Будучи любимчиком Александра II, входя в его команду реформаторов, граф Ламберт имел несчастье оказаться наместником императора в Польше в момент, когда там

происходили очередные волнения: поляки хотели независимости и свободы. Александр II, может быть, им в какой-то мере в душе и сочувствовал, но пойти против имперской логики и дать им эту свободу не мог. Ему хватало проблем с его внутренними реформами, которым упорно сопротивлялось российское общество. Волнения в Польше подавлялись, и довольно жестоко. Граф Ламберт, видимо, имел негласное указание эту жестокость как-то смягчить. Однажды он велел освободить из-под ареста стариков и малолеток, не согласовав это со сторонником жесткой линии губернатором Варшавы Александром Гершенцвейгом. Последний смертельно обиделся, произошел скандал со взаимными оскорблениями, такими, какие простить и оставить без последствий было невозможно. Гершенцвейг в лицо объявил Ламберта изменником, почти национал-предателем. Выход был найден самый жестокий: так называемая американская дуэль. Почему это зверство называлось именно американской, а не русской дуэлью, неизвестно: американцы о такой и не слыхали.

Это была, по большому счету, и не дуэль вовсе. Секундант завязывал узелок в одном из углов платка, противники вытягивали уголки наугад, и тот, кому доставался узел, должен был в течение суток застрелиться или отравиться. В обычной дуэли был шанс обоим дуэлянтам остаться в живых, больше половины поединков заканчивались без смертельных исходов. Американская же дуэль означала обязательный смертный приговор, вдобавок проигравший лишался, как самоубийца, церковного благословения, возможности быть похороненным в освященной земле, а, может быть, и царствия небесного. Конечно, надо было обвинить американцев в таком дьявольском изобретении.

Роковой узелок достался Гершенцвейгу. На следующее утро он дважды выстрелил в себя и умирал в течение 19 дней. Но графу Ламберту произошедшее не могло сойти с рук, ему фактически не было больше места в России. Он должен был бежать куда-нибудь – и подальше. И выбрал Мадейру, написав предварительно императору письмо с просьбой об отставке «по болезни».

Горькие сожаления и угрызения совести, судя по всему, мучили графа до конца дней, не давая насладиться ни волшебным климатом острова, ни красотой приобретенной усадьбы. Три года спустя он умер. Но кинта «Ламберт», она же «Вижиа», еще некоторое время оставалась в русских руках. Особую известность она приобрела как русский дом при богачах Ушковых, устраивавших здесь популярные балы и приемы. Барышни забирались в Torre de Vigia и с ее второго этажа

высматривали, не подходит ли к Фуншалу какой-нибудь интересный корабль, несущий на своем борту офицеров, потенциальных партнеров по бальным танцам. Такое вот применение башне они нашли, совсем уже не коммерческое, а, скорее, романтическое (подробнее об этом можно прочитать в книге Жузе и Сийри Мильязеш «Мадейра: „Погреб мой гостеприимный рад мадере золотой“», Лиссабон, 2013).

В начале XX века усадьбу продали португальской семье. А в конце 70-х годов кинту приобрело правительство Мадейры. Одно время в ней функционировала главная музыкальная школа острова. Мой друг Октавиу ходил сюда на занятия, усадьбу помнит смутно, говорит, архитектура казалась интересной, но состояние здания было плачевным. Потом, устроив себе здесь официальную резиденцию, президент Жардим позаботился о ее реставрации – себе и нам на радость.

Впрочем, нашлись скептики, захотевшие испортить мне песню. Они утверждают, что реставраций и перестроек было так много, что от прежней кинты мало что осталось. И непонятно теперь, помнят ли эти аллеи Карла Ламберта, Карла Брюллова и герцога Лейхтенбергского. И пруды не те, и территория парка проходит, видите ли, по другим границам, да и башня другая. Получается, что это уже как бы две разные усадьбы с одним и тем же названием.

Ворота кинты «Вижиа» открыты для всех желающих с понедельника по пятницу, с 9.00 до 12.30, и затем, после обеденного перерыва, с 14.00 до 17.30. Но внутрь самого здания резиденции не пускают. А вот по парку гуляйте сколько угодно, и в часовню с ее дивными azulejos, керамическими плитками, заглянуть можно. Правда, в наблюдательную башню не попадете: у нее теперь совсем уже не романтическое предназначение, но в какой-то степени снова коммерческое, по крайней мере, финансово-экономическое. Там теперь трудятся бухгалтеры региональной администрации. И, наверное, с тоской посматривают на порт и на океан: что там происходит увлекательного?

Глава 7. От Морского проспекта до горных садов

Из башни, да и с открытой для публики смотровой площадки кинты «Вижиа», как на ладони видна бухта Фуншала с разноцветными большими и маленькими яхтами и набережная, которая, собственно, и есть тот самый Морской проспект, полностью называющийся так: Avenida do Mare das Comunidades Madeirenses. То есть не только Морской, но еще и «проспект Мадерьянских Общин».

Прогулки по нему – особенно вечером, когда он очень красиво освещен, – непременная и крайне приятная часть мадерьянского курортного существования. Здесь есть много чего интересного и удивительного: от старинных фортов и исторических архитектурных памятников до лотка, на котором жарятся каштаны. (Только не летом, разумеется.) Это самые вкусные каштаны в мире, а я знаю, о чем говорю: где я их только не пробовал. Парижские, братиславские, лионские, да и все прочие – все они жалкое подобие мадерьянских! И здесь вы еще имеете возможность наблюдать, как их жарят в специальном металлическом устройстве, забрасывая яростно шипящей золой. Дюжину вы получаете за два евро в специальном, очень удобном бумажном пакетике, состоящем из двух секций. В одной – горячие каштаны, в другую вы сбрасываете скорлупу. И почему-то почти никогда не бывает в пакете испорченных.

Жена моя в этом месте обязательно скажет: «Не устаю удивляться, как же удобно, в сравнении с Англией, да и другими европейскими странами, устроена в Фуншале жизнь…»

Кстати, из каштанов на Мадейре готовят много чего: и подливки к мясным блюдам, и ликер… и даже хлеб. Но все же вкуснее всего они просто в жареном виде.

Здесь же на набережной – большой, торжественный, желтостенный форт Сан-Лоренсу, в котором до сих пор располагаются официальные учреждения, в том числе и командование мадерьянского военного гарнизона, а также военный музей. Здесь же – оригинальное здание бывшей таможни. Здесь же – «Капитания» (о, как мне нравится это слово!), то есть Управление фуншальского морского порта. И скульптуры здесь можно обнаружить оригинальные. Самая интригующая – высокая черная колонна (кажется, что из камня, но на самом деле это вовсе не камень), в которую входит уже наполовину скрывшаяся в ней человеческая фигура. С обратной

же стороны – другая фигура (наверное, имеется в виду та же самая, человек как будто проходит сквозь камень). В руке у возникающего из колонны – портфель.

На Авениде до Мар, на набережной – масса ресторанов больших и малых, но сугубо туристических. Ничего плохого не могу про них сказать, накормят вас там вполне прилично и как липку не обдерут… Но… как бы выразиться повежливее? В общем, вы, наверное, уже и сами догадались: в таком месте, как Мадейра, лучше все-таки ходить в места, которые посещают местные. Вот разве что интересное заведение – не с гастрономической точки зрения, а с исторической – яхта «Vagrant» («Странник»), принадлежавшая когда-то группе «Битлз». Можно посидеть там, попить кофе или даже слегка закусить, пытаясь определить, в какой мере там сохранился дух ливерпульских гениев. Впрочем, в последнее время на набережной развернулись широкомасштабные работы – после реконструкции она должна стать еще красивее и элегантнее, но тем временем прогулочное пространство сократилось и до «Странника» стало не добраться. Говорят, что один раз яхта чуть не утонула, погрузилась уже было на дно, вроде бы ее оттуда достали, но удастся ли ее восстановить – неизвестно. Вот такая грустная история…

С Морского можно выйти на пирс, с которого отправляется большинство прогулочных катеров. Главный аттракцион – сплавать посмотреть на дельфинов и китов, которые подходят близко к берегу – настолько здесь глубоко. Я как-то раз был участником такой прогулки, кита видели только издалека, ничего рассмотреть толком не удалось (это вопрос везения), дельфины особого впечатления не произвели, зато чрезвычайно понравилась милейшая морская черепаха, деловито и очень проворно плывшая мимо. Но матрос с нашего катера все равно плавал быстрее. Он живо нырнул в воду, догнал ее, бедолагу, поймал и притащил на борт катера нам на потеху. С близкого расстояния это оказалось очень красивое существо. Жалко ее было: ведь перепугалась, наверное, бедная, до полусмерти. Как и полагается, моряки затем бережно выпустили животное назад в воду, и оно вроде бы бодро направилось дальше по своим черепашьим делам. Прогулка стоит относительно недорого. Ощутимо дороже прокатиться вдоль берега Мадейры на паруснике «Санта-Мария». Хотя, на мой личный вкус, на эту чрезвычайно искусно и любовно воспроизведенную копию подлинной шхуны Христофора Колумба интереснее любоваться снаружи. Но есть своя прелесть и в том, чтобы физически ощутить, каково это было – плыть на этом на удивление маленьком и не очень комфортабельном паруснике

открывать Америку. Даже туалет на паруснике сооружен аутентичный, в соответствии со стандартами времен Великих географических открытий.

Отправляется «Санта-Мария» в свой трехчасовой вояж вдоль южного берега острова дважды в день – в 10.30 утра и в три часа дня – из фуншальской бухты. (Впрочем, время отплытия могут в любой момент изменить – проверьте!) Под скалой Cabo Girão или еще в каком-нибудь подходящем месте на довольно большой глубине, где очень прозрачная, но несколько холодноватая вода, вы сможете нырнуть с борта парусника, испытав любимое развлечение колумбовских моряков. Если прихватить с собой маску с трубкой и ластами, то можно и позаниматься сноркелингом, поглазеть на пестрый подводный мир. Правда, на долгое купание не рассчитывайте. И еще одно предупреждение: иногда рейсы оказываются переполненными, поэтому есть смысл заказать билеты заранее, лучше всего через вашу гостиницу. Билеты по местным понятиям совсем недешевы: тридцать евро за штуку, дети до 12 лет плывут за полцены. Для них на борту, кстати, есть дополнительное развлечение – попугай, болтающий по-португальски и по-английски.

Сплавать посмотреть на морских птиц – дело более серьезное и, конечно, еще более дорогое. Чистосердечно отсылаю желающих к Катарине Фагундеш и ее компании Wind Birds (http://www.madeirawindbirds.com).

Для любителей рыбалки тоже есть замечательные возможности. Правда, наши друзья Света и Саша пробовали это занятие, но то ли им не повезло, то ли слухи о прелестях мадерьянской рыбалки сильно преувеличены, но попалась им «гадость какая-то, которую даже кошки не едят» (цитата). Точно известно лишь, что это удовольствие стоит уже сотни евро. На Авениде-до-Мар и местные жители, и туристы садятся на автобусы, которые выворачивают затем на Арриагу, она же Инфанте, и увозят вас на запад.

Глава 8. Каналы, без которых нет Мадейры

Однажды стоял я на остановке на этой самой Авениде-до-Мар в Фуншале, мирно дожидаясь городского автобуса, и вдруг увидел нечто невероятное. Мимо промчался серый автобус с красной полоской, междугородный (внутри Фуншала бегают другие – желтые, цыплячьей окраски), и я успел прочитать название конечной над лобовым стеклом: Boa Morte. Я даже не поверил своим глазам. Ведь эти слова по-португальски значат: «хорошая, красивая смерть». Ничего себе имя для населенного пункта! Представляете себе разговор: «Вы где живете? Я? В Красивой Смерти»?

Воображение разыгралось, и я представил себе прижавшееся к суровой горе селение, к которому ведет узкая скользкая тропа над крутым обрывом, над пропастью. Один неверный шаг, чуть-чуть не туда ставшая нога, закачавшийся под каблуком камень – и адеуш, прощайте, люди, я любил вас!

Самое интересное, что такие тропы на Мадейре и в самом деле есть. Мало того, к этому «идеалу» приближаются и отдельные участки левады до Норте, Levada do Norte, на которую вы как раз и попадете из селения Боа Морте. Если вы доедете на том самом автобусе до конца маршрута или доберетесь до Красивой Смерти на машине, то у вас есть шанс испытать что-то подобное. Для этого надо подняться по дороге от конечной остановки автобуса до левады и повернуть *налево*. Именно налево, потому что если вы пойдете *направо*, то, напротив, вас ждет одна из самых безопасных и легких прогулок, которую только можно себе вообразить. По крайней мере, вплоть до Cabo Girão, того самого места, где на высоте 590 метров построена самая дорогая и самая эффектная смотровая площадка Португалии со стеклянным полом. Настоятельно рекомендую именно этот поход для новичков и не до конца уверенных в своей альпинистской форме индивидуумов: захватывающей красоты все равно получите вдоволь и вовсе не устанете. Но тем, кто гордится своей физической формой и ищет испытаний для тела и духа, им – налево. Но и вы, супермены, будьте предельно бдительны, возьмите с собой столь же сильных товарищей (в одиночку в горы, вы же знаете, ходить нельзя никому), соответствующую одежду и, главное, обувь. Впрочем, первые полчаса, а то и минут сорок ничего экстраординарного испытать не доведется. Но вот дальше на север, за Eira Mourão и гидроэлектростанцией Serra de

Бgua, начнется участок, достойный настоящего мачо… Ну, или самоубийцы…

Еще, например, на леваде Dos Tornos (Душ Торнуш) есть один такой славный отрезок. Да и маршрут между Boca da Corrida и Encumeada наша подруга Ким описывает английским словом «hairy», то есть волосы дыбом встают, как только взглянешь вниз… Хотя именно оттуда открывается совершенно фантастический вид на Долину Монахинь (Curral das Freiras). Но за такое эстетическое удовольствие можно дорого, максимально дорого заплатить. И речь не о тех жалких 27 евро, которые с вас возьмет Ким за организацию такого турпохода… Но не забывайте: до той же Долины Монахинь можно добраться с куда большим комфортом и без всякого риска для жизни и конечностей.

Впрочем, и на маршрутах, считающихся совершенно умеренными, какого-нибудь вовсе даже второго, а то и первого уровня сложности, есть все же места, где вниз лучше долго не смотреть… Ну да, узенькая тропка огорожена, какой-то провод натянут… но обрыв такой, что вспоминается Евгений Винокуров, задававшийся вопросом: что делать, когда не раскрывается парашют? и отвечавший так: «Стать первый раз в жизни свободным и падать в обнимку с всемирною пустотой».

Здесь полет в обнимку со вселенной получился бы замечательным: мимо вековых лавров реликтового леса, потом – вереска и эрики, могучих эвкалиптов, дивного желто-золотого ракитника, мимо густых виноградников, потом – буйных красок прибрежной полосы… фиолетовых жакаранд и ярко-оранжевых бишнагуейр. И – в конце… Да когда он наступит, конец этот? Да и наступит ли? Как в португальском анекдоте: «У летящего в пропасть спрашивают на лету: „Как дела?“ Он отвечает бодро: „Пока все нормально, а там посмотрим…“»

Боа морте, прекрасная смерть!

Со мной случалось: заберешься куда-нибудь достаточно высоко в горы, окажешься в местах, где нет уже внешних атрибутов цивилизации – торговых точек, общепита и даже туалетов. Возникает странное ощущение отрезанности от мира, от всего того, что привыкаешь считать само собой разумеющимся. Некоторая дезориентация происходит, почти до головокружения. И спереди и сзади – километры узкой тропы, левада с одной стороны, отвесный обрыв, пропасть – с другой. «Туалет», кстати, нешуточная проблема. Для справления нужд придется, корячась и хватаясь за ветки и стебли, куда-то карабкаться прочь от тропы, забираться в какие-то условные «кустики». Но с «кустиками» в горах непросто! Подходящие места встречаются не так чтобы часто, а на некоторых участках – совсем редко. Так что,

отправляясь в левадные походы более чем первого уровня сложности, надо и об этом подумать…

Но даже в самых «головоломных» (в смысле – легко голову сломать) местах вдруг вспоминаешь, что вот здесь, на узком пространстве между скалой и пропастью, кто-то не просто побывал до тебя, но работал, прорубал в горах туннели, строил эту леваду, прокладывал и укреплял узенькую тропинку.

В гору вбивали клинья, люди привязывались к ним, повисали над обрывом, долбили скалу… На сохранившиеся старинные фотографии даже смотреть жутковато, представляя себя на месте тех работяг… Да и сегодня ремонт и поддержание в порядке левад и тропинок вдоль них – в основном тяжелая ручная работа, технику сюда не поднимешь. Правда, висеть над пропастью уже не нужно…

Это настоящее чудо природы – горная система, как губка, впитывающая в себя, аккумулирующая дождевую влагу, а потом постепенно и равномерно отдающая ее через горные ключи и водопады. На одной из левад я увидел наглядную иллюстрацию – прямо в камне, в горе, дыра. И из нее льется чистейшая вода. Меня это зрелище потрясло. Одно дело теория, и совсем другое, когда видишь это реально: воду, выходящую из каменного нутра.

Из того же ряда – мокрые, сочащиеся водой каменные стены вокруг горного озера…

Это чудо природы дополнено чудом рукотворным – сетью оросительных каналов, которые разносят накопленную горами влагу по всему острову.

По Мадейре протянулось примерно 2200 километров левад. Они несут (глагол «levar» в португальском и означает «нести») воду с вершин горных хребтов по террасам, опоясывающим весь остров. Без этой воды знаменитое террасное земледелие было бы невозможно. Поразительно, но строительство началось уже в XV–XVI веках. Первыми строителями были рабы, но не абы какие, а совершенно особенные, владевшие совершенно необычными навыками, например, умевшие передвигаться в горах с помощью высоких и упругих деревянных шестов.

«Прежде чем говорить о левадах, надо несколько слов сказать о гуанчах», – торжественно объявляет мой друг Октавиу и искоса поглядывает на меня – как я восприму столь неожиданный поворот беседы. Мы сидим с ним и его близким приятелем инженером, исследователем и историком-любителем Руи Нельсоном в кафе на втором этаже торгового центра «Дольче Вита» в центре Фуншала, и они на пару рассказывают мне такое, что глаза лезут на лоб. И великолепный горячий кофе застревает в горле. Я действительно поражен. «Причем тут гуанчи?» – думаю

я, мучительно пытаясь вспомнить, что я слышал про это странное, таинственное племя.

У Октавиу и Руи, да и у некоторых других моих мадерьянских друзей немало оригинальных теорий. Они и сами с готовностью признают, что многие из них научно недоказуемы и следует считать их всего лишь гипотезами. Но все же это не просто легенды, придуманные на голом месте.

Одна из них касается особой роли гуанчей в истории Мадейры.

Я постарался воспринять ее всерьез, чего и вам желаю. Так все-таки интереснее, особенно в нашу эпоху скепсиса и безверья. И не будем забывать, что эта книга все же – не академический труд, так что можно позволить себе пару вольностей во имя занимательности сюжета.

Так вот, в эпоху позднего палеолита и раннего неолита то ли нашими прямыми предками, то ли их ближайшими родственниками были кроманьонцы, относящиеся к тому же виду, что и современные люди, то есть *Homo sapiens*, «человек разумный». Кроманьоцы с точки зрения анатомии были практически такими же, как мы, но все же несколько от нас отличались. Черепа у них, например, были побольше наших, и мозг, соответственно, тоже. Часть кроманьонцев осталась в континентальной Европе и постепенно вымерла, другая, видимо, более развитая, сумела мигрировать, спасаясь от природных бедствий, и обосновалась на группе островов, расположенных к Западу от Африканского континента в Атлантическом океане. Эту группу островов в Античности называли Макаронезией, «блаженными островами». Да и сейчас иногда употребляют этот термин, имея в виду архипелаг Мадейра, Канарские острова и Кабо-Верде. О них с упоением рассказывали авторы древнегреческих географических книг, но не только. Так, в новгородской летописи говорилось о чудесном острове на краю света, где «всяческие сады благовоннейшие насаждены от Бога». И вот тут мы подходим к наиболее смелой части гипотезы. Эти потомки кроманьонцев будто бы построили на тех островах высокоразвитую цивилизацию, достаточно сложную культуру, создали государственные структуры. Главные центры этой цивилизации располагались на большом, главном острове величиной примерно с Британию. Но природный катаклизм настиг их и посреди Атлантического океана. Под толщами воды, в безднах-глубинах на морском дне, случилось что-то чудовищное – то ли колоссальной силы землетрясение, то ли мощный тектонический сдвиг. Или и то, и другое вместе… На Блаженные острова обрушилось гигантское цунами. Волны высотой в

несколько десятков метров смыли с лица земли и дома, и храмы, и плантации, причем главный остров полностью ушел под воду. От могущественной, богатой цивилизации почти ничего не осталось. Вы уже догадались: речь идет об Атлантиде, или бог его знает, как на самом деле называлась та погибшая древняя страна. От архипелага на поверхности остались рожки да ножки, только несколько периферийных, пограничных островов, – один из них несколько тысячелетий спустя назовут Мадейрой.

Несколько сотен обитателей Атлантиды чудом уцелели только на одном острове, расположенном на расстоянии почти в 500 километров к югу от будущей Мадейры (возможно, это были мореплаватели, чьи корабли в роковой момент оказались на достаточном расстоянии от эпицентра катастрофы). Поселившиеся здесь были, видимо, не самыми образованными, не самыми грамотными гражданами Атлантиды, воссоздать хоть какое-то бледное подобие цивилизации, существовавшей на их «большой земле», им было не под силу. И вообще, в такой ситуации «не до жиру – быть бы живу». Как это по науке и должно быть с подобными колониями, началось постепенное одичание. Знания и навыки забывались, достаточно рано была утрачена письменность. Произошло возвращение к примитивной форме родоплеменных отношений.

Когда много столетий, а может, и тысячелетий спустя испанцы приплывут к этому острову, то обнаружат там дикарей, у которых только-только начал зарождаться – или возрождаться? – товарообмен и выделилась знать – племенные вожди. Свой остров потомки кроманьонцев называли Анчерифе в честь одного из крупных центров, может быть, даже столицы погибшей Атлантиды; со временем это название дойдет до наших дней в искаженном виде: Тенерифе. Где-то в пятом столетии до нашей эры здесь побывал самый известный мореплаватель того времени Ганнон бен Гамилькар Магонид, он же Ганнон Путешественник. Он обнаружил на острове развалины каких-то величественных зданий, но не нашел людей и решил, что население остров покинуло. Возможно, что гуанчи просто предусмотрительно попрятались, ведь Ганнон, помимо прочего, был еще и полководцем и одним из правителей Карфагена, так что, скорее всего, он прибыл на остров в сопровождении своей армии.

Руи Нельсон считает, что гуанчи сыграли большую роль и в истории Мадейры. Именно они якобы были мастерами передвигаться в горах с помощью длинных гибких шестов, принеся этот навык с Тенерифе.

Октавиу отказывается верить в распространенную версию про берберское происхождение гуанчей. Какие же берберы, когда они

были все как на подбор высоченными блондинами с голубыми глазами! Но допус-кает, что, наоборот, берберы произошли от перемешавшихся с местными племенами гуанчей.

Завоевавшие Тенерифе и другие близлежащие острова испанцы нарекли их Канарскими, а обитавших там большеголовых высоких блондинов обратили в рабство.

Кстати, о том, откуда взялось название «Канарские», между учеными идут споры. Одна из теорий гласит, что их назвали «собачьими островами», но имелись при этом в виду обитавшие там в большом количестве тюлени-монахи, которые на латыни называются *Canis marinus*, то есть «морские псы». Португальцам эти морские звери напомнили волков, а испанцам – собак. Но в таком случае Канары – «тезки» родного города Октавиу – Камара-де-Лобуш!

На Канарах «монахов» полностью истребили, но на архипелаге Мадейра сохранилась и, кажется, начала потихоньку расти небольшая колония. А вот коренных жителей Канарских островов не осталось нигде. Поумирали, видимо, и частично ассимилировались. Когда я вижу жителя Мадейры с необычно большой головой, я думаю: «Уж не взыграли ли тут древние, кроманьонские гены?»

Но как гуанчи попали в XV и XVI веках на Мадейру? Возможно, это произошло потому, что португальцы соперничали с испанцами, нападали на их корабли и отбивали рабов.

Так или иначе, на Мадейре почти сразу же после колонизации острова вспыхнули лесные пожары: люди выжигали для себя жизненное пространство, и пожары эти, бушевавшие целых девять лет, вышли из-под контроля. Когда огонь унялся, у поселившихся здесь португальцев появились возможность земледелия, но для него необходима была вода. Вот тогда и пригодились рабы-гуанчи. Именно их руками (и, возможно, шестами), а затем и руками присоединившихся к ним чернокожих рабов и берберов, захваченных в Африке, и началось осуществление грандиозного ирригационного проекта – строительство каналов-левад. В отдельные моменты в качестве даровой или дешевой рабочей силы использовались сосланные сюда из континентальной Португалии преступники, а также жители северной области Миньу, переселявшиеся на остров в поисках лучшей доли.

Веками система каналов достраивалась и расширялась, к ней добавились водохранилища и четыре гидроэлектростанции. Своей нынешней формы и вида она достигла к семидесятым годам прошлого века.

У левад обнаружилось замечательное свойство, которое даже

не приходило в голову ее создателям: они стали мощным магнитом для туристов. На земле множество людей «заболели» этим спортом или развлечением – походами через долы и горы красивейшего на свете острова вдоль водных каналов, вдоль несущих воду и жизнь левад. Я знаю немало настоящих фанатов, каждый год приезжающих сюда главным образом ради этого. Есть такие люди уже и в России.

Фаны знают, как организовать такие походы самостоятельно, а для менее опытных любителей и для новичков в Фуншале работают десятки туристических агентств. Вам подберут маршрут по силам, научат, как одеться и, главное, обуться, что взять с собой (куртку или теплый плащ, воду, в большинстве случаев также и сухой паек для импровизированного обеда – пикника на природе). Вам дадут гида, отвезут к началу маршрута и доставят назад в гостиницу по его завершении. Стоит это обычно где-то от двадцати до тридцати евро. В некоторых случаях, когда включен еще и ланч в горном ресторане, – чуть дороже. Было бы странно, если бы я не упомянул агентство нашей давней подруги, ирландки Ким, которое стратегически расположено неподалеку от гостиницы «Carlton» на Авениде до Инфанте и называется «Book-it-here». Ким квалифицированно организует вам любую из экскурсий по острову, спортивную рыбалку, придумает, как удовлетворить индивидуальные запросы. За четырнадцать лет нашего знакомства она ни разу не подвела ни нас, ни наших знакомых. Однако справедливости ради нужно сказать, что вокруг немало и других подобных заведений, большинство из которых обеспечат все то же самое за те же примерно деньги. Ким говорит на родном английском и на благоприобретенном португальском, что тоже здесь далеко не редкость. Но если вам необходим русскоязычный агент, то за углом от офиса Ким находится «Fiesta Tour» (Largo Antonio Nobre 158-A), где вас замечательно обслужит Яна Лоскутова или ее сотрудники. В любом случае, все агентства направляют клиентов по одним и тем же маршрутам, а гидами работает один и тот же набор молодых людей. Все они – профессиональные, заботливые, ответственные, но при этом веселые ребята. Только не всегда следует слепо принимать на веру все те сведения, которые они вам сообщат. (Точно так же, как не обязательно верить в атлантидово происхождение гуанчей.) Яна, кстати, занимается не только туризмом, но и недвижимостью…

Самое популярное левадное путешествие – поход в Рабасал (Rabaçal) с посещением 25 так называемых «фонтанов». Действительно очень, очень, чрезвычайно красиво, не забудете никогда. К тому же маршрут – всего лишь второй степени

сложности (в брошюрах он квалифицируется как «moderate», то есть «умеренный». Происходит это так: около девяти утра вас заберут от вашего отеля, усадят в микроавтобус и повезут на запад острова – мимо живописного городка Ribeira Brava, мимо Ponta do Sol, потом на север, в горы. Довезут до одного из небольших городков, где устроят кофепитие и посещение туалета, первым можно пренебречь, вторым надо воспользоваться обязательно. Оттуда еще несколько минут на микроавтобусе – пересечете мрачноватое, но чрезвычайно важное в горной системе острова плоскогорье Paul da Serra, и вот вы на небольшой круглой лесной площадке. Здесь находится каменная постройка, из тех, которые часто встречаются на горных дорогах. Это укрытие от непогоды и в то же время – churrasco, то есть место для готовки на огне, для барбекю, где можно пообедать или поужинать, не подвергая лес опасности пожара… и так уже, начиная со времен Зарку, настрадались от огня… Также здесь обязательно должна быть проточная вода, иногда – туалет (но в данном конкретном случае надо отправляться в кустики, благо тут они еще в изобилии). Можете обратить внимание на растущее рядом дерево или высокий куст: на нем или нежные розовые цветочки, или плоды, внешне – вылитые небольшие бананчики. Но если вы их разрежете, внутри окажется темно-золотистая с коричневатым отливом не совсем прозрачная мякоть с многочисленными черными семечками. Довольно вкусно, хотя и слегка терпко. Впрочем, может быть, я пробовал не самый спелый экземпляр. Это растение и его плоды многие считают результатом скрещивания банана и маракуйи, но это не так, хотя в просторечии его именно банановой маракуйей и называют. На самом деле это пассифлора нежнейшая (ох, какое же название!), или банановая гранадилла. И у нее, согласно справочникам, еще много разных имен, мне, например, очень нравится «страстоцвет мягчайший». При этом выясняется еще, что это никакой не кустарник, а вовсе даже лиана, обнимающая, видимо, дерево, но так с ним слившееся, что я отличить их друг от друга так и не смог. Может быть, потому, что мне надо было спешить к 25 фонтанам, которые, впрочем, оказались при ближайшем рассмотрении горными источниками, вода из которых создала маленькое, фантастической красоты озерко среди высоченных утесов.

Указатель сообщит вам направление и расстояние до «Фонтанов» и до вершины Pico do Risco. Кстати, Risco – по-португальски вовсе не «риск», а всего лишь «линия», и ничего особенно рискованного вам испытать не придется. Но не ждите и легкой прогулочки: вам предстоит провести в походе вдоль левады несколько часов, пройдя в общей сложности порядка

одиннадцати километров. Придется иногда попотеть на крутых подъемах, понаступать на всякие неровные поверхности, камни и коряги. Если не будете внимательно смотреть под ноги, можете сильно навернуться. Внутри бесконечно темного (ни зги не видать!) тоннеля надо пользоваться фонариком и, опять же, смотреть в оба – под ноги, иначе вы рискуете промочить их в одной из многочисленных луж. Какой-никакой фонарик вам выдаст гид, но лучше бы иметь свой. А то я как-то положился на казенный, он оказался хиловат, и в результате я недосмотрел, угодил-таки одной ногой в грязную воду. Да и на самых, казалось бы, ровных, безопасных местах, где тропа достаточно широка, тоже есть свои опасности. Главная – не пропустить низко нависшую над тропой ветку эрики (а таких на вашем пути будет много). За многие десятки, и то и сотни лет жизни эти деревья становятся твердыми как камень (без преувеличения!), а потому столкновение с ними будет очень болезненным. Такие инциденты чаще всего случаются с людьми, слишком увлекающимися растущими вдоль левады дивными цветами и растениями. А уж там есть чем полюбоваться…

И еще одно очень важное правило: ни в коем случае не фотографируйте на ходу – чревато! Остановитесь, спокойно сделайте снимок, успеете догнать свою группу дальше.

Впрочем, наш опытный гид по имени Бернарду уверяет, что не только ни одного смертного случая не было у него на маршруте, но и ног и рук никто ни разу не ломал. «Как странно», – сказал я ему, и он на меня слегка надулся.

У нас с ним был еще вот какой эпизод. Бернарду хотел избежать бесконечных толп, что появляются посреди дня на тропе, ведущей к 25 фонтанам. Цель вполне похвальная, поскольку, честно говоря, именно эти толпы – главный недостаток маршрута (я позже скажу, как этих толп можно избежать – совсем).

И вот что Бернарду придумал: не подниматься сразу по нормальной дороге к Pico do Risco, а идти сначала к фонтанам и горному озеру, а потом, на обратном пути, вскарабкаться по отвесному, густо поросшему кустарником и эрикой склону к вершине. Но ему-то хорошо, юнцу тренированному! А вот нашей группе, в которой я был одним из самых молодых, но, увы, тоже вовсе не блистающим физподготовкой участником, пришлось туго. Во-первых, не хватало дыхания, запыхались – страшное дело. Во-вторых, подъем был такой, что надо было все время хвататься за деревья и ветки, ноги то и дело соскальзывали, казалось, обязательно рано или поздно грохнешься. Однако как-то обошлось.

А Бернарду стоит на вершине, снисходительно поглядывает на нас сверху вниз и еще кричит: «Аллес гут?» (большинство в группе было немцами). Все ли вы там в порядке, дескать… «Аллес капут!», – крикнул я ему снизу. Все, кто мог, посмеялись, пересиливая одышку…

Конечно, при малейшей склонности к вертиго (боязни высоты), вам там делать нечего. Уж на что молода, энергична, спортивна наша добрая приятельница Света Азерникова, так и она не выдержала дороги к фонтанам, вынуждена была повернуть назад. Хотя ее вертиго – самой легкой степени. Например, по так называемым «Балконам», Balcoes, совсем уж легкой и короткой леваде, Света гуляет без проблем.

Но каждый, кто преодолел себя, получает двойное удовольствие. И какая же немыслимая красота! И каково наслаждение – дать покой гудящим ногам, усесться на теплых камнях подле горного озера, смотреть на падающий с высоты метров в сорок – пятьдесят водопад, на горы вокруг и вкушать свой сэндвич, который вдруг покажется вкуснейшим блюдом на свете…

А каков воздух! Когда пройдешь туннель и окажешься на северной стороне, получаешь окончательное доказательство его волшебного качества. На ветках эрик тут и там висят «седые бороды». Это не паутина и тем более не грязь. Наоборот, это самые прихотливые «растения» на свете, погибающие там, где есть малейшие загрязнения воздуха, – лишайники.

«Мы уже в лорисилве!» – торжественно провозглашает Бернарду, и мы проникновенно молчим, преисполненные величием момента, с почтением оглядываясь вокруг. Laurisilva – это буквально значит «лавровый лес», но в этот термин вкладывается совершенно особый смысл. Это не простой лес, а реликтовый. Глядя на него, можно составить впечатление, как выглядела растительность Земли в доледниковые времена.

Лед, покрывший Европу и значительную часть Африки в последний ледниковый период, погубил почти все леса, но на такие вот отделенные острова, на высоту в тысячу метров над уровнем моря, ледники не добрались, и здесь лес уцелел и остался в первозданном виде. Вот почему лорисилва Мадейры объявлена ЮНЕСКО общечеловеческим достоянием и заповедником.

Много еще чему есть подивиться по дороге к 25 фонтанам и обратно: и гигантским баттеркапам, и высоченным вековым лаврам, и накренившимся в разные стороны, искривившимся под грузом столетий эрикам. Одна уже не может стоять и улеглась – толстая, могучая, каменная, прямо поперек тропы, так что

приходится через нее перешагивать. Она вполне еще жива, просто отдыхает. Бернарду говорит, ей две тысячи лет… Когда португальцы впервые высадились на острове почти шестьсот лет назад, эта эрика уже была в преклонном возрасте, но, может, еще стояла кое-как…

Но вот «вонючего лавра» мы в тот раз так и не увидели. Между тем это самый высокий из четырех видов этого дерева, растущих в лорисилве: он вымахивает до сорока метров в высоту. Зато видели множество других могучих лавров, в основном так называемую барбузану.

Я никогда не подозревал, как невыносимо прекрасен может быть обыкновенный ракитник, когда его так много, когда он так щедро рассыпает по лесу и по холмам свое сияющее золото. С глазами что-то такое творится… просто ликование.

То и дело левада и тропа, идущая вдоль нее, выходят на обращенные к морю склоны холмов и открываются волшебные виды на океан и сияющие на солнце, кажущиеся отсюда игрушечными прибрежные поселки. «Вон Кальета», – указывает Бернарду, и мы с интересом смотрим на городок, считающийся чемпионом Мадейры и одним из мировых рекордсменов по числу солнечных часов в году. «Там никогда не идет дождь, даже когда на всем остальном острове с небес хлещет вода», – с долей, наверное, художественного преувеличения говорит наш гид.

Тем временем мы вступаем в полосу эвкалиптов: они буквально наполняют воздух своими целебными фитонцидами, но Бернарду качает головой: не стоит особенно радоваться. Эвкалипты – беда Мадейры: дерево-захватчик, дерево-сорняк, интервент, с которым нет никакого сладу…

Во-первых, эвкалипты исключительно быстро и эффективно размножаются, во-вторых, они очень влаголюбивы и высасывают всю воду на большой территории; под ними только папоротники и растут.

Есть чудесные и совсем простые левады для новичков. Та же Levada do Norte (на отрезке между Cabo Girão и Boa Morte), те же Balcões, куда попадаешь через Ribeiro Frio, «Холодный ручей», где можно также поинтересоваться форелевыми хозяйствами Мадейры. С этих самых «балконов» открывается захватывающий дух вид на Фуншал, на бухту и окружающие холмы. Но меня там больше всего поразило обилие мусорных ящиков, выполненных из какого-то очень красивого дерева – по виду, так просто розовое! А внутри – самая обыкновенная эмалированная мусорка. Но в них, видно, есть острая нужда, столько здесь народу прогуливается.

Кстати, вот он, мой секретный рецепт, как избежать толп на популярных левадах: отправляйтесь туда по понедельникам – это

день заезда и отъезда в очень многих гостиницах и пансионатах. Правда, для этого вам потребуется либо раскошелиться на частную экскурсию, либо ехать самостоятельно, взяв напрокат автомобиль или наняв такси, поскольку в связи с отсутствием массового спроса большинство турагентств никаких походов в этот день не предлагает. Если решитесь ехать без гида, то все равно обязательно посоветуйтесь со знающими людьми, например с администратором гостиницы, чтобы случайно не попасть впросак. Например, от Рибейры Фрио идет вниз дорога с крутыми виражами, на которой нередко устраиваются гонки местной золотой молодежи. А зимой, когда в горах выпадает снег, модно забраться повыше в автомобиле, слепить снеговика и, подложив под него тряпочку, установить на капоте машины, а потом соревноваться: кто дальше уедет, прежде чем снеговик растает… В общем, не дай бог попасть на эту дорогу в день каких-то соревнований или гонок, да и в праздник местного святого – тоже (если вы только, наоборот, не хотите принять участия в фестивале, а они бывают весьма живописны).

А ведь случаются еще и погодные катаклизмы местного значения и различные ремонтные работы. Короче говоря, отправляясь в самостоятельное путешествие даже по самым легким левадам, все равно надо и информацию собрать, и правильно экипироваться.

Самые зеленые левады острова, настоящее наслаждение для любителя лесных живописных троп, – это прежде всего Levada do Furado, начинающаяся у той же Ribeiro Frio, только идущая правее от дороги на Balcões, а также Levada do Caldeirao Verde. Они тоже не слишком сложны, но противопоказаны людям, страдающим боязнью высоты даже в самой легкой форме. Ну а для тех, кто имеет некоторые альпинистские навыки и хочет острых ощущений, – добро пожаловать на уже упоминавшуюся Levada Dos Tornos, там вас ждет не только физический тест, но и ни с чем не сравнимое удовольствие от совершенно неземных, фантастических видов, которые, казалось бы, не должны быть достижимы для простого смертного. Можно еще совершить путешествие к «центру земли» – Caldeirao Inferno. Название говорит само за себя – Адская Чаша: там можно воочию увидеть геологическое нутро острова. Но предупреждаю: это приключение тоже – только для опытных и сильных.

Чуть проще пройти тропу, соединяющую две самые знаменитые горные вершины острова, – Pico de Areeiro и Pico Ruivo, однако нужна привычка в долгой и трудной ходьбе, недюжинная выносливость и выдержка, физическая способность много часов шагать по узким горным тропам. Придется идти

долго, очень долго – то круто вверх, то круто вниз. То слева, то справа вас будут сопровождать отвесные обрывы, пропасти сумасшедшей глубины, куда лучше не заглядывать. Тропинка в опасных местах – то есть на большей части пути – аккуратно отгорожена, но все равно, пропасти давят на психику, да и ограда не кажется достаточно прочной, чтобы надежно выдержать ваш вес, если вы, подвернув ногу, на нее упадете… С другой стороны, тщательная обустроенность всей этой дистанции, всего фантастического пути по вершинам горного хребта оставляет какое-то сюрреалистическое ощущение… В итоге награда будет адекватна усилиям. То, что вы увидите, вы не забудете до конца жизни. Причем удивительные зрелища – это не только головокружительные глубины пропастей и космические отроги гор. Весь остров вдруг окажется как будто у вас на ладони. И вдобавок еще одна маленькая премия, еще один мадерьянский аттракцион: посидеть прямо внутри большого белого облака или в метре от него. В районе Pico de Areeiro даже лавочки и столы для такого удовольствия предусмотрены.

Менее сложен маршрут через Queimadas к Сантане (Santana). Красота тоже неописуемая, но и этот поход, хоть и не требует подлинно альпинистского опыта, подходит все же только людям, уверенным в своей физической форме и выносливости. Но даже им я не рекомендовал бы отправляться туда в зимние месяцы: не судите по температуре возле вашего бассейна в Фуншале – в горах может быть пронизывающе холодно и сыро, и, главное, тропа местами становится дьявольски скользкой.

Буквально в тот момент, когда я писал эту главу, пришло сообщение: двое пожилых туристов из Германии, оба вроде бы опытные покорители левад, упали в пропасть. Случилось это не на самом сложном маршруте, а на одном из боковых ответвлений Levada do Bom Sucsesso, что значит «большой успех»… да уж, успешней некуда. Один, судя по всему, сорвался, другой полез его спасать… В результате погибли оба.

Такие случаи не часты, но все же года не обходится без того, чтобы несколько неосторожных туристов не пали жертвами любви к головокружительным высотам. И да, как напоминают мне специалисты, на пути к источнику Bom Sucsesso есть один очень непростой участок, впрочем, его легко избежать, если знать, что делаешь, и при этом не лезть на рожон.

Что же касается Красивой Смерти, то этому поразительному названию нашлось достаточно простое объяснение: оказывается, там, в этой горной деревушке, есть старинная маленькая часовня. Посвящена она Успению пресвятой Богородицы, то есть ее чудодейственной кончине, которую по канонам и католической, и

православной церкви нельзя считать обыкновенной, мирской смертью («*По рождестве Дева, и по смерти жива*»). По-португальски Успение официально называется Dormição de Maria, однако есть и простецкий крестьянский вариант – Boa Morte, Красивая Смерть. Часовня дала название деревне, а та, в свою очередь, леваде. И никакой мистики, и никаких мрачных пророчеств. И часовня очень мила и уютна, есть резон туда заглянуть, что к тому же не составляет никакой проблемы, учитывая, как близко это от центра Фуншала – минут сорок на автобусе и минут двадцать – двадцать пять на такси или арендованной машине.

Глава 9. По дороге к Волшебной горе

Есть еще одна большая и важная улица, идущая выше, севернее, параллельно центральной Авениде Арриага. Это – Rua da Carreira (Руа-да-каррейра) – самая длинная улица города. Она соединяет красавицу Муниципальную площадь с левым берегом Сан-Жоао – одной из трех рассекающих Фуншал рек-ручьев. Судя по названию, на Каррейре когда-то устраивались конные бега, но она давно уже стала туристическим объектом, злачной и торговой зоной города.

Два ее отрезка лет десять назад сделали пешеходными.

Я совсем не эксперт по шопингу, но, как я понимаю, на этой улице можно купить много чего интересного. Мне запомнился визит в один симпатичный индийский магазинчик. Торговали здесь не только одеждой, но и техникой, и продавец готов был поменять батарейку в моих часах. Случай оказался не банальным, часы долго не желали открываться, батарейка была редкой разновидности, наш индиец не сразу нашел ее, провозился в общей сложности минут десять. «Ну, сейчас он с нас сдерет!» – подумал я. «Евро пятьдесят четыре», – подвел итог продавец. «Сколько?!» – мне показалось, что он потребовал с нас больше полусотни евро за батарейку вместе с работой. Оказалось, ничего подобного. Один евро, пятьдесят четыре цента. Мы округлили сумму, конечно, сорок шесть центов накинули… Продавец нас сердечно благодарил. Такие вот на этом острове цены…

Каррейра при этом местными считается районом достаточно дорогим.

На Каррейре мне очень нравился музей «Фотостудия Висенте», находившийся на территории настоящей первой фотостудии не только Мадейры, но и всей Португалии. Студия была основана в 1848 году. Выставленные здесь старинные фотографии показывали Мадейру такой, какой она была до Первой мировой войны. Ну, и кое-что более современное тоже можно было посмотреть. При музее к тому же работал очень уютный ресторан, расположившийся в полукруглом дворике. Балюстрада второго этажа была огорожена, или, скорее, украшена замечательной узорной металлической решеткой, а на стенах первого этажа висели огромные репродукции уникальных снимков начала прошлого века. Здесь недурно готовили мой любимый помидорно-луковый суп и мадерьянский шашлык эшпетаде. Можно было вкушать шедевры местной кухни, любуясь в то же время фотографиями, – и все это на свежем воздухе.

Замечательный был ресторан, кто бы мог подумать, что он

обанкротится… Но вот, закрылся. Вот что значит – экономический кризис. Да и музей тоже закрыли на ремонт. Будем надеяться, что не навсегда.

На той же Каррейре есть еще одно заведение с великолепным двориком, не видным с улицы. О его наличии можно догадаться лишь по названию: «Jardim da Carreira», то есть «Сад Каррейры». Но на мой субъективный взгляд, владельцам надо всерьез поработать и над меню (оно не то чтобы плохое, но банальное, никак не выделяется на улице, на которой ресторан на ресторане сидит и рестораном погоняет). И сервис, мягко скажем, не выдающийся. Нет, вам не нагрубят, но что-то не видно радушия на не слишком гостеприимных лицах официантов.

Тут я сразу хотел бы предупредить: мадерьянцы могут иногда произвести впечатление людей чуть ли не суровых, они не выносят даже намека на подобострастие и приторную вежливость. Но это именно тот случай, воспетый Андреем Мироновым, – «на лицо ужасные, добрые внутри». Ну, или почти: в любом случае, поняв их, не полюбить их и не оценить их замечательных человеческих качеств, на мой взгляд, просто невозможно, хотя и на этот счет есть разные мнения. Однако, если уж работаешь в сфере обслуживания, необходимо все же сделать некое дополнительное усилие. Улыбнуться лишний раз. Постараться не слишком прямолинейно, достойно, но все же обаять клиентов, что ли. И надо сказать, что в большинстве случаев мадерьянцы такое усилие научились совершать, и правильная, без сервильности, форма общения с клиентами у них выработалась… В этом смысле Мадейра даст сто очков вперед Лиссабону, где сервис, по нашим наблюдениям, не то чтобы блещет, хотя бывают, конечно, исключения.

Вернемся к плану города. Еще выше, над Фуншалом, уже фактически в горах – очень важный для туриста район Monte (это слово и значит: «гора»). Во второй половине XIX и в первой половине XX века этот район считался суперфешенебельным пригородом. Здесь было чуть прохладнее летом, воздух был еще чище и свежее, чем в центре города, от которого сюда надо было подниматься в гору целых восемь километров. Прекрасные морские виды, ну и вообще ощущение некоей эксклюзивности, которую так любят сильные мира сего. Здесь были виллы богачей и аристократов и самые роскошные отели, здесь жили и умирали «селебритиз», знаменитости того времени. Например, похороненный в Монте последний император Австро-Венгрии Карл, отправленный на Мадейру в ссылку и, как считают сторонники теории заговоров, отравленный спецслужбами Антанты. (Кстати, я с удовольствием написал бы о нем книгу,

фигура эта была абсолютно трагическая и не понятая современниками, достаточно сказать, что он упорно пытался остановить бессмысленную мясорубку мировой войны, но не смог. И его же превратили при этом в козла отпущения!)

Император жил на знаменитой усадьбе «Кинта до Монте», которую с тех пор переименовали в его честь: Quinta Jardins do Imperador. Усадьбу любезно предоставил в распоряжение изгнанника владелец – мадерьянский банкир. Тот, в свою очередь, перекупил ее в самом конце XIX века у наследников англичанина Джеймса Дэвида Гордона, очень богатого и весьма эксцентричного джентльмена. На территории усадьбы стоит башня «Malakoff» – «Малахов курган», красивое сооружение с элегантным кафе на крыше. Как вы догадываетесь, башню соорудили английские владельцы в ознаменование одной из главных битв Крымской войны.

Император Карл похоронен в изумительной церкви Nossa Senhora do Monte. Хорошо видная с моря, белая, с элегантными серого камня обрамлениями вокруг высоких окон, она остается местом ежегодного паломничества верующих. Самые благочестивые из них поднимаются к ней на коленях по всем 68 ступенькам.

На рубеже веков была даже построена железная дорога, соединившая Монте с центром, и по ней гоняли одновагонный поезд. Но с тех пор ситуация резко изменилась: поезд и железную дорогу ликвидировали, а толпы туристов вытеснили отсюда аристократию и богачей.

До Монте теперь добираются за 15 минут и за 15 евро (это если туда и обратно) на фуникулере – быстро, удобно, бесшумно. И экология не страдает, ведь раньше на дорогах возникали в том районе отравлявшие атмосферу пробки. Но всем не угодишь. Как-то посмотрел я вниз сквозь прозрачную стену кабинки и увидел огромную надпись на крыше дома (по-английски, что было по-своему логично): «We have our human rights too» – «У нас тоже есть человеческие права». Догадываюсь, что неприятно, если у тебя над головой целыми днями напролет ездят чужие люди, которым прекрасно видно все происходящее в твоем дворе. А ведь таким образом перемещается несколько сотен человек за день. Но что делать? Разве что требовать компенсации, на которую можно купить другой, закрытый от любопытных глаз дом…

На Монте еще много чего интересного. Например, Тропический сад (Monte Palace Tropical Gardens), принадлежащий благотворительному фонду Берарду. Тут надо сразу несколько слов сказать о его основателе – Джо Берарду. Как-никак он один из самых именитых сыновей Мадейры. Родился он в бедной семье

в фуншальском районе Санта-Лузия и, как многие другие бедняки, в 18 лет отправился в ЮАР на заработки. Но, в отличие от подавляющего большинства, он не только ломал спину, копя гроши, но и искал возможности для успешного бизнеса. И пришла ему в голову без преувеличения гениальная идея: скупать по дешевке отходные (или отвальные) породы старых золотых рудников. Они, породы эти, в свое время были сочтены содержащими недостаточное количество драгоценного металла, чтобы оправдать дополнительные расходы и усилия по его извлечению. Но ведь с тех пор появились новые эффективные технологии…

В итоге Джо Берарду сказочно разбогател, стал сначала мультимиллионером, а потом, научившись ловко играть на бирже, и миллиардером, одним из самых богатых людей всей Португалии. Одна его коллекция современного изобразительного искусства оценивается более чем в триста миллионов евро.

Но вот последняя информация: финансовый кризис ударил и по португальским «олигархам»: Джо Берарду оказался в положении, близком к банкротству, но «дело его живет» – в том смысле, что благотворительный фонд его имени жив и функционирует, пока по крайней мере.

Одно из его детищ – этот Тропический сад Мадейры. В нем, помимо большого количества экзотических растений и цветов, собрана впечатляющая коллекция азулежуш – знаменитой португальской керамической плитки (от XVII до XX века), из которой сложены не только изящные мозаики, но и целые картины. Кроме того, здесь можно посмотреть на самую большую в мире вазу ручной работы высотой в пять метров, весящую около 350 килограммов. Это не говоря уже о выставке фарфора и небольшом минералогическом музее. Но ценнее всего, наверное, общая атмосфера сказки с таинственными тропками, прудами, мостиками, мини-водопадами. Сад этот обычно нравится детям, которых пускают туда бесплатно (в сопровождении взрослых, разумеется, которым придется платить по 10 евро за каждый билет – немалая сумма по местным понятиям). Средства от продажи билетов, за вычетом тех, что идут непосредственно на содержание сада, поступают в фонд поддержки искусств, культуры и так далее.

Еще один всемирно известный местный аттракцион называется «Carros de Cesto do Monte». Что значит в буквальном переводе «повозки-корзины Монте». Это такие сани с плетеными стенками, наподобие корзинки. Придуманы они были в XIX веке каким-то богатым англичанином (то ли тем же Джеймсом Гордоном, то ли его братом) вовсе не для развлечения, а для

быстрого спуска из Монте в центр Фуншала: разве можно деловому человеку терять каждый день уйму времени на то, чтобы добраться до города гужевым транспортом или верхом? Идея носилась в воздухе: ведь на Мадейре долгие века не было колесного транспорта, люди и грузы передвигались на таких вот «бесснежных санях» (так их прозвал один русский путешественник) – с полозьями, с запряженным в повозку быком. Ну а немощных и очень богатых носили в паланкинах.

Но как обеспечить безопасность спуска по весьма крутому холму? А так: приставили к саням двух дюжих молодцов, которые должны бежать вместе с санями, когда нужно ускоряя, но большую часть времени, наоборот, слегка тормозя, сдерживая скорость и не давая саням слететь с дороги и во что-нибудь врезаться.

В наше время в таком спуске нет необходимости, но осталось оригинальное развлечение. Местные анналы сохранили мнение такого признанного эксперта по острым ощущениям, как Эрнест Хемингуэй, который якобы включал головокружительный спуск на этих санях в список достойных способов впрыснуть в кровь немного адреналина. Одеты молодцы (они называются carreiros) в белые сорочки, на ногах у них – специальные темно-коричневые сапожки, а на головах – соломенные круглые шляпы. Сапожки особой конструкции с очень толстыми резиновыми подошвами, чтобы можно было ими тормозить. Говорят, за год снашивается по несколько пар таких сапожек.

Один из carreiros по имени Жоао рассказывал, что и его дед, и его отец зарабатывали на жизнь таким способом. Наследственная профессия – бегать с санями для развлечения туристов…

Острое ощущение длится около десяти минут и обходится в 25 евро; впрочем, для групп есть скидки.

От Монте легко и удобно добраться до всемирно знаменитого Ботанического сада (не путайте с Тропическим садом, а то я несколько лет путал!). Ботанический был создан в 1960 году на месте частного парка. Это, на мой взгляд, удивительное место. Дело не только в том, что здесь в полной гармонии друг с другом растет около двух с половиной тысяч видов интересных растений и живет около трехсот экзотических птиц. Здесь какая-то очень позитивная атмосфера, здесь легко душе и приятно глазу. Тот, кто, побывав на Мадейре, не посетил Ботанический сад, зря сюда приезжал. Ну хорошо, может, это я погорячился, не зря, конечно, ведь здесь есть много чего другого замечательного. В конце концов, за год в саду бывает под 400 тысяч посетителей, а в целом Мадейру посещает до миллиона туристов в год. Но, скажем

так, люди, не попавшие в Ботанический, совершили ошибку. Если вы один из них, исправьте ее непременно в следующий раз, точно не пожалеете.

До Ботанического сада на санях не доедете, надо или брать такси, или – удобнее всего – опять воспользоваться фуникулером: вторая линия «Teleférico» вошла в строй относительно недавно – в 2005 году. За примерно девятиминутное путешествие вы сможете насмотреться и на глубокий овраг, по дну которого течет еще одна из пересекающих Фуншал рек – Ribeira do João Gomes, и на растущий на склонах уникальный реликтовый лес. Фуникулер не только довезет вас в Ботанический сад, но и поможет быстро добраться до начала нескольких популярных пешеходных троп, проложенных вдоль оросительных каналов (левад) – Bom Sucesso, Tornos и Curral dos Romeiros. Впрочем, сразу предупреждаю: это далеко не самые легкие тропы, новичкам лучше начинать с других. Но о левадах подробнее в главе «Каналы, без которых нет Мадейры».

Глава 10. О нервных революционерах и харизматичных художниках

Спустившись на фуникулере из Монте в центр Фуншала, вы попадете в район парка Jardim do Almirante Reis.

Не могу удержаться и не сказать нескольких слов о человеке, в честь которого парк назван. Потому что он тоже просится в герои романа.

Адмирал Кандиду душ Рейш был одним из лидеров республиканской революции 1910 года в Лиссабоне. Некоторые историки даже считают, что его роль в антимонархическом восстании была чуть ли не решающей. Он был убежденным республиканцем и одним из тех, кто заложил традицию активного участия офицеров в политике, причем и в 1910, и в 1974 годах, во время «революции гвоздик», именно военные оказались главными двигателями перемен. Адмирал Рейш, награжденный высшими орденами за свои боевые заслуги на море, был совершенно бесстрашным человеком. Но видимо, слишком нетерпеливым и легко вспыхивавшим от мельчайшей искры. В каких-то военных и революционных ситуациях это было большим плюсом. Но вот в октябре 1910-го адмирал получил неверную, ошибочную информацию о поражении восстания и тут же взял и застрелился… А через несколько часов после рокового выстрела республиканская революция победила.

Адмирал Рейш явно не был типичным португальцем: многие иностранцы отмечают как национальную черту терпеливость и некоторую неторопливость – качества, которые в большинстве случае являются достоинствами. Но есть и исключения, например когда официант задерживается с исполнением заказа.

Сойдя с Фуникулера, неторопливо оглядитесь вокруг и поищите улицу Rua dos Barreiros (душ Баррейруш) – всего несколько шагов по ней, и она пересечется с другой, куда более интересной улицей, одной из самых интересных во всем Фуншале. Называется она Санта-Мария (Rua de Santa Maria) – и это, по мнению авторитетных историков, самая первая улица Старого города. С нее он начался в XV веке. Когда мы впервые сюда попали четырнадцать лет назад, улица производила удручающее впечатление. Было такое ощущение, что ее за все века ни разу не ремонтировали и не чистили. Облупленные грязные стены в подтеках, сомнительные запахи… Просто

неприлично все это выглядело, а ведь она вела к нескольким претендующим на изысканность (и на кошельки туристов) ресторанам и к тому же фуникулеру. Стыд был и позор.

Но с тех пор фуншальцы показали, на что они способны. Нашлись деньги частных доноров, нашлись художники-волонтеры. Старые дома отчистили, отмыли, покрасили. В первых этажах открылись новые, стильные заведения. И, что особенно любопытно, художники дали волю своей фантазии, расписывая двери. Чего тут только нет – от всяких сюрреалистических чудищ до обнаженного женского тела… Но ни одна картина не повторяет другую. В итоге на свет появилась оригинальная выставка под открытым небом – «улица расписных дверей». Или «дверной живописи». Туристы ходят и только диву даются.

Одним из тех, кто расписывал двери, был Александр Гончаров, русско-украинский художник-самоучка из Белой Церкви. Художник пережил на родине тяжелые времена («Помню, как разводили водой варенье и пили вместо обеда», – рассказывает он), в поисках лучшей доли отправился на Запад и случайно попал на Мадейру. И сразу понял: вот оно место, где надо жить. «Почему?» – спрашиваю. «Потому что здесь простор», – отвечает он. Как же так? Ведь мне не раз приходилось слышать, что некоторым здесь, наоборот, тесно. Клаустрофобно даже. Вон и Дос Пассос, знаменитый американский писатель мадерьянского происхождения, говорил про родину предков, что это «одновременно и рай и тюрьма».

Но я понимаю, что имеет в виду Александр Гончаров. Он, как и я, заворожен на всю жизнь океаном. И для него остров существует не сам по себе, а как часть безграничных морских просторов.

С Санта-Марии можно попасть в художественный центр «Криамар» («Criamar» – игра слов: crianças – дети, mar – море, глагол criar – создавать, творить). Главный вход – с параллельной улицы Дона Карлуша. Лидер гостиничного бизнеса Мадейры, компания «Пештана», выделила деньги, и художники создали инициативную группу, выкупили развалившееся ни на что уже не пригодное здание, отремонтировали его и получили в свое распоряжение выставочное помещение.

Александр – красавец, хоть в Голливуде снимай. Немножко мистик, и что-то в нем есть от мессии. Он умеет не только интересно говорить, находя неожиданные образы и метафоры, но и интересно молчать. Забавно рассказывает, как он заглядывал себе в душу, пытаясь понять, что там такое требует выражения. Попробовал стать поваром – понял, что это не его. Пытался стричь, сделал дочери сложную прическу, но нет, парикмахерское

искусство тоже не зажгло. Почти уже стал общественным деятелем, неформальным лидером украинской общины – тоже наскучило. Но вот, взявшись за кисти, почувствовал прилив никогда до тех пор не испытанного вдохновения. Рисовал много часов подряд и не мог остановиться.

Если смотришь на то, первое его произведение и сравниваешь с тем, как он рисует теперь, то видишь, какой огромный путь он прошел, как многому сумел себя научить. Картины Александра Гончарова здесь, пожалуй, самые интересные и самые профессиональные.

А две его дочки – уже наполовину португалки-мадерьянки. Здесь их родная сторона. Парадокс: вырастут, и им может показаться здесь тесно.

Младшая ходит в рисовальный кружок, созданный при благотворительном фонде «Криамар». Фонд финансирует и более серьезные художественные занятия, и летние клубы-лагеря, и походы, и соревнования для детей из небогатых семей. Деньги дает в основном «Пештана», а руководит всем этим на общественных началах бывший министр культуры и туризма Мадейры, абсолютно легендарная, феноменальная личность, главный мадерьянский эксцентрик Жоао Карлуш Абреу. Именно он придумал и создал в свое время знаменитые мадерьянские фестивали, в том числе фестиваль цветов. Да и проект разрисовки дверей улицы Санта-Мария – тоже его идея.

О доне Абреу речь еще впереди, он мне здорово помог в сборе материала для книги. По субботам любой ребенок из любой семьи может прийти в «Криамар» (с 11.00 до 14.30) и рисовать что в голову придет под руководством очаровательной, миниатюрной девушки по имени Пипа – так она всем представляется. На нее многие заглядываются, но Александр Гончаров рассказывает, что Пипа упорно не отвечает на ухаживания, только смеется, показывая ровный ряд жемчужных зубов. Наша маленькая англичанка тоже одно время в этот кружок ходила и получала от малевания немалое удовольствие, а с Пипой у нее, как и у других детей, полная любовь и дружба.

Вполне возможно, что в этой детской секции растет какой-то будущий знаменитый художник или художница, которые прославят Мадейру. Правда, юному поколению, помимо обучения рисовальной технике, необходима еще и подпитка художественными впечатлениями, а с ними на Мадейре не очень богато. Но кое-что все-таки есть…

Глава 11. Фуншальские музеи: вспоминая Врубеля

Одна из недлинных, но исторически важных улиц в центре Фуншала – Rua Bispo, улица епископа. Она идет параллельно проспекту Арриага, чуть выше него. На улице немало прекрасных образцов мадерьянской архитектуры XVIII века – изящных трехэтажных домов с двойными карнизами и элегантными эркерами. Но самое красивое здание, наверное, это все же бывший дворец епископа (bispo по-португальски – в его честь названа и вся улица) под номером 21. В этом здании теперь нет епископов, но располагается Museu de Arte Sacra, Музей сакрального искусства, и это, без сомнения, главное, что может предложить Мадейра любителям искусства изобразительного. Коллекция скромная, достаточно случайная и бессистемная, хотя и тщательно, любовно лелеемая мадерьянцами. Но есть там пара экспонатов, заставивших меня надолго перед ними задержаться и вспомнить Врубеля.

Я вовсе не специалист и, признаюсь, не люблю классическую живопись на библейские темы. Не могу в полной мере оценить мастерство и точность кисти, когда раздражают искусственность поз и приторное благочестие лиц. Может быть, поэтому так поразила когда-то «Богоматерь с младенцем» Врубеля, где такая высокая и такая современная (потому что вечная) трагедия в женских глазах, что оторопь берет. Забыть ее, по-моему, невозможно.

Не то чтобы я обнаружил в фуншальском Музее сакрального искусства врубелевский стиль, нет, это работы совсем другой эпохи. Но я испытал нечто подобное: внезапное «узнавание», острое сопереживание, соединение с, казалось бы, бесконечно далеким от сегодняшней реальности религиозным образом. Это прежде всего деревянная статуя сидящего Христа работы неизвестного фламандского скульптура. Столько в ней боли и ее мучительного, но совсем не пафосного, не «кричащего» преодоления, что безразлично мимо не пройдешь. На мой непросвещенный взгляд, несколько работ португальской школы тоже заслуживают внимания хотя бы элементарно интересующегося темой человека.

Под воздействием образа Христа вдруг обнаруживаешь, что с интересом рассматриваешь и другие экспонаты: например, очень, казалось бы, странный фрагмент огромной деревянной скульптуры архангела. От всей фигуры сохранилась только

нижняя часть: мощные, в три человеческих размера, ноги, выбивающиеся из-под непомерной тоги. Ступни вылеплены (вернее, выструганы, это же дерево!) чрезвычайно реалистично, если не натуралистично. С этаким гигантским заскорузлым ногтем на большом пальце… С одной стороны, почти смешно. Но с другой – вдруг повеет от странной статуи чем-то очень правдивым, какой-то сермяжной и довольно жесткой правдой, и, как ни парадоксально, покажется вдруг очень дерзко современной форма, особенно если представить себе, что верхняя часть не обломилась, а что все так и было задумано. Не школа ли Сальвадора Дали? Нет, написано: XVII век…

И еще – тоже крупное, в человеческий рост деревянное распятие. Руки Христа сгорели, обожженным кажется и тело, и лицо… выраженное на нем терпеливое страдание кажется от этого еще более естественным и потому оставляет в душе какой-то неожиданно тревожный след. Как будто пожар стал соавтором неизвестного скульптора, многократно усилив задуманный эффект.

Это распятие тоже попало на Мадейру из Фландрии в начале XVI века.

Ну и, разумеется, в музее полным-полно той самой классической фламандской живописи, которую, как я уже со стыдом признавался, я не в силах постичь. Несколько десятков прекрасно сохранившихся, а то и аккуратно отреставрированных полотен. В основном – первая половина XVI века. Умом понимаю, что выдающаяся живопись, больших денег стоит… Но до души не доходит.

Эта коллекция, помимо всего прочего, – памятник славной истории Мадейры. Именно в тот период она играла центральную роль в европейской экономике, став на не очень продолжительное время главным поставщиков сахара на континент. Многие из этих полотен сыграли роль денег: ими иногда напрямую оплачивался сладкий продукт и его производные. В других случаях картины купили разбогатевшие на тростниковом сахаре мадерьянские купцы.

Так или иначе, но к середине XVI века сахарное лидерство Мадейры было подорвано. Родная Бразилия, с которой щедро делились технологиями, опередила учителя и забросала мир сахаром по демпинговым ценам. В какой-то мере место сахара потом займут мадера и бананы, кроме того, еще долгое время остров будет служить важным перевалочным пунктом на торговом пути из Европы в Индию, Китай и Южную Америку. Но такой славы и влияния, как на рубеже XV и XVI веков, не будет уже никогда.

Вот почему остальные музеи Фуншала куда скромнее, но все же и они достойны упоминания.

Например, очень милый камерный музей в «Кинте Крестов» («Quinta das Cruzes»), где можно окунуться в быт верхних слоев мадерьянского общества минувших веков: мебель, посуда, утварь и прочее. Уникальные фотографии, в том числе последнего императора Австро-Венгрии Карла или знатного русского эмигранта князя Григория Волконского. Быт богатого негоцианта XIX века можно познать, посетив другой оригинальный музей – «Фредерику-де-Фрейташа». Но там еще и абсолютно уникальная коллекция азулежуш – португальской керамической плитки. Советую найти время для Муниципального музея в здании библиотеки (дворец Сан-Педру) на улице Мавров (Rua da Mouraria). Там есть небольшой аквариум с красивыми обитателями океанских глубин, а на втором этаже – не только чучела огромных рыбин и морских чудищ, но и замечательный большой макет острова Мадейры, тщательно воспроизводящий весь его оригинальный рельеф. Сразу будете наглядно себе представлять, как выглядит остров из ближнего космоса. А рядом – небольшой, но очень уютный сад, своего рода музей под открытым небом, где высажены типичные для Мадейры травы, использующиеся в кулинарии. В грядки воткнуты таблички с краткими, но очень интересными описаниями. Ну и аромат там царит очень интересный, и лавочки удобные… Еще надо бы сказать хоть пару слов о недавно открывшемся в Фуншале музее «CR7». Догадываетесь, наверное, что это такое и кому посвящено. Да, самому знаменитому сыну Мадейры, лучшему футболисту мира. Его фамилия – душ Сантуш Авейру. А имя – Криштиану Роналду. Назван он так в честь президента США Рональда Рейгана. А многие думают, что Роналду – это фамилия. Ну, он теперь и сам привык, что все зовут его фамильярно, только по имени. Вот и музей обходится без фамилии.

Музей – сплошной, несколько безумный культ этого человека. Но если звезды зажигают… Значит, есть люди, которым это нужно, важно и приятно. Ну и ладно, не самая вредная страсть на свете.

Кроме того, роль музеев в какой-то мере играют церкви. Именно там можно найти прекрасные образцы изобразительного искусства.

Одна из самых замечательных смотровых площадок Фуншала – Miradouro das Cruzes, к которой от улицы Карейра круто вверх ведет одноименная улица Руа-даш-Крузеш. Каждый будний день по дороге в школу останавливались мы с нашей юной леди на этой площадке. Сколько времени я там провел, сбился со счета,

все никак не мог налюбоваться на панораму города, острова Дезерташ и океан, сливающийся на горизонте с небом. На первом плане – прямоугольник Англиканской церкви, построенной якобы в подражание иерусалимским образцам, и окружающий ее небольшой, но изящный парк. Позади – темно-красная, точно крепостная, стена Музея Кинты Крестов, а слева, словно взлетающий в синее небо, купол церкви и конвента Санта-Клара. Купол этот отдаленно напоминает своей формой то ли мечеть, то ли какой-то старый московский или даже византийский собор. Золотые и коричневые цвета его ассоциируются у меня с чем-то точно восточным, но с чем? Издалека мне казалось, что купол отделан деревом или еще каким-то необычным материалом. Оказалось, это изразцы, знаменитые португальские азулежуш, старинные, седых веков, ни разу не реставрировавшиеся (дело почти невозможное или, по крайней мере, безумно дорогое), а потому слегка истершиеся и от того, возможно, приобретшие некую дополнительную загадочность.

Санта-Клара – конечно, не главная церковь Мадейры. Но для нашей семьи – самая важная, потому что нам там очень часто приходилось бывать по школьным делам нашей маленькой англичанки. Ну и, кроме того, эта церковь особенно тесно связана с памятью о Зарку, с его семьей: и он, и его ближайшие родственники в ней похоронены. Да и жил он рядом – его официальная резиденция стала тем самым знаменитым Музеем Кинты Крестов. И самая маленькая школа Европы в двух шагах. И самый оригинальный музей острова Universo de Memórias de João Carlos Abreu с его восхитительным кафе на свежем воздухе. И все это сосредоточилось на одном удивительном пятачке, дороге к форту – Calçada do Pico, – круто поднимающейся к легендарному Форту до Пику, запечатленному Карлом Брюлловым на достославной картине.

Церковь Санта-Клары, продолжая традицию, остается важным центром общественной жизни. Здесь работает популярный детский сад на 250 мест, в который мечтают устроить своих детей родители, но там всегда большая очередь.

Вот какие объявления я обнаружил под мощными, вековыми арками из темно-серого камня при входе в конвент: во-первых, набор в кружок игры на аккордеоне, во-вторых, меры по борьбе с комарами и предупреждения об опасности лихорадки денге (и то и другое вроде бы уже побеждено и истреблено дружными усилиями властей и населения). И самое удивительное – школа детских показов моды. (Вот так конвент!)

По конвенту каждый рабочий день водят экскурсии. Раньше это делали монахини, но теперь, увы, вольнонаемные

экскурсоводы. За три евро они покажут вам резные деревянные алтари и иконы XVII и XVIII веков. Их держат взаперти, за специальными деревянными ставнями, которые экскурсовод каждый раз отпирает, а потом запирает. Волшебно поют дети в волшебной красоте внутренней церкви конвента под дивным деревянным потолком – удачно отреставрированным.

Кто знаком с историей католичества, тот поймет по названию, что здесь помещался монастырь клариссинок, или «бедных клар». А это – явление совершенно особое. Орден клариссинок – женский вариант францисканского ордена, основанный в XIII веке Кларой Ассизской, ученицей и последовательницей Франциска Ассизского. Францисканцев называют нищенствующим монашеским орденом, живущим в буквальной нищете и проповедующим аскетизм и любовь к ближнему. Важная составляющая философии ордена – всемерная помощь обездоленным и больным. И Клара, и Франциск происходили из богатых и могущественных семей, но настал момент, и они «узрели свет» христианской любви, полностью отреклись от материальных соблазнов, комфорта и благополучия и сменили свои богатые одежды на рубища. Примеру Святой Клары затем следовали юные представительницы привилегированных классов на протяжении многих поколений. Удивительное все же явление…

История конвента Святой Клары – своего рода наглядная иллюстрация к истории Мадейры и всей Португалии. Первыми клариссинками были внучки Зарку – Изабел и Конштанса. В пору самого расцвета ордена – в XVII веке – в монастыре жили 130 «бедных клар». Но жизнь их на острове вовсе не была безоблачной.

Одной из главных проблем Мадейры на протяжении нескольких столетий были пиратские набеги, вот почему на острове так много фортов и крепостей, за стенами которых спасалось население. (Тридцать шесть, по моим подсчетам, но от некоторых остались лишь остовы. В Порту-Мониш форт превратили в большой аквариум, сохранив при этом все внешние приметы крепости.)

Одно из самых ужасных нападений произошло в 1566 году, когда на Фуншал налетел свирепый французский капитан Бертран де Монлюк (Bertrand de Montluc) во главе отряда из восьмисот солдат. Налетчики бесчинствовали 16 дней, грабили, насиловали, потрошили церкви и храмы. А ведь, казалось бы, капитан происходил из очень знатной семьи, был сыном маршала Франции и знаменитого мемуариста Блэза де Монлюка, предка Талейрана. Монлюк-младший изображал из себя защитника

святой веры. Но, видно, приучившись беспощадно истреблять «неправильных» христиан – гугенотов – у себя на родине, легко перешел к убийству и грабежу и католиков тоже под тем предлогом, что были они гражданами враждебной на тот момент Португалии. Не щадили никого: ни женщин, ни священников. Монахини-клариссинки вынуждены были спрятаться от убийц в глубине острова, в разломе, получившем название «Убежище сестер», «Curral das Freiras», или «Долина монахинь». (Один из главных туристических объектов сегодняшней Мадейры.)

Воинство капитана перебило 200 мирных жителей, сожгло десятки кинт, уничтожило много сельхозугодий. Разграбили главные церкви и монастыри. Но Бог Монлюка покарал: он был тяжело ранен и умер тут же, в Фуншале.

Но и на этом злоключения монахинь Санта-Клары не кончились, хотя в XIX и XX веках гонения на них были не столь кровавыми.

Дважды изгоняли их из обители и дважды в нее возвращали.

Первый раз это случилось в результате гражданской войны первой половины XIX века, в 1834 году, когда пришедшие к власти в Лиссабоне либералы объявили войну церковным орденам. Некоторое время спустя страсти улеглись и монахинь потихоньку вернули в конвент. Правда, последняя «бедная кларисса» умерла в 1890 году, но вскоре в здании церкви и монастыря появились новые обитательницы – родственный клариссинкам монашеский орден (Franciscanas Missionárias de Maria). После республиканской революции 1910 года и этих бедных монахинь ждало изгнание. И только набожный диктатор Салазар в конце концов вернул Санту-Клару католической церкви.

Как птица Феникс, конвент раз за разом возрождался из пепла. Но вот пришли новые времена, и без всяких гонений, просто под давлением новых реалий XXI столетия, монастырь потихоньку умирает. Осталось 20 старушек, старательно поддерживающих чистоту и порядок. Новых послушниц практически не бывает – никто больше не хочет посвящать свою жизнь христианской любви.

В центре конвента – уютный садик. Розы, лилии, другие цветы. Трогательные бутылочки висят на нешпере – защищают дерево от паразитов. Целое событие теперь – увидеть воочию монашенку. Мне это удавалось пару раз…

Правда, в изумительной красоты внутренней церкви конвента идут службы. Но все же он все больше превращается в музей. И кстати, с 1943 года конвент официально значится памятником португальской истории.

Узкий и крутой спуск ведет вниз от церкви Святой Клары к

Мавританской улице, к Муниципальному музею и к еще одной старинной, очень интересной церкви – São-Pedro, Святого Петра, говоря по-русски. Стены там покрыты абсолютно изумительной голубой керамической плиткой – азулежуш – просто загляденье!

Кстати, я обнаружил удивительную вещь: многие местные жители, даже с высшим образованием, прожили жизнь в уверенности, что это слово – azulejos – происходит от корня azul – синий. Но и то сказать: действительно ведь классический, наиболее распространенный вариант плитки – именно синего цвета! Между тем в основе слова – арабский корень: родственное слово «зулейдж» по-арабски означает «полированный для декоративного применения камень».

Но каково совпадение. В давние времена цвет плитки мог быть самым разнообразным (пример тому – золотисто-коричневая керамика на куполе Санта-Клары). В эпоху Ренессанса и тесных сахарных связей с голландцами португальские мастера подпали под их влияние, а именно там, в Нидерландах, существовала мода на синий глазурованный кафель… Слово же «азул», azul, то есть синий, тоже происходит от арабско-персидского корня, но от другого. От него и наша лазурь пошла…

Еще две величественные церкви, которых нельзя не упомянуть, – это, разумеется, главный собор всего архипелага – Sй, построенный в самом начале XVI века (Sé означает, что собор кафедральный). У собора обманчиво аскетичный, какой-то даже протестантский, а не католический фасад, мощные готические двери, а внутри – знаменитый резной потолок. Он покрыт деревом, но не простым, а редким кедром, украшен золотом и слоновой костью.

Для контраста с внушительных размеров собором в Фуншале есть церковь, считающаяся чуть ли не самой маленькой в мире. Она называется Capela das Almas Pobres и находится совсем рядом со все тем же удивительным пятачком Калсаду-ду-Пику. Прямо под скалой, вернее даже вжавшаяся прямо в скалу, на которой стоит музей Universo de Memórias и его славное кафе. Сидя там, на террасе, надо сильно-сильно вытянуть шею, чтобы разглядеть внизу церквушку. В ней очень простой, аскетичный деревянный алтарь, но что-то в нем есть такое, *подлинное*, не пытающееся приукрасить себя пышным золотом…

По моим наблюдениям, местная интеллигенция если вообще хоть когда-нибудь ходит в церковь, то предпочитает Igreja de São João Evangelista, церковь Апостола Иоанна Евангелиста по-нашему. Это так называемая церковь Коллегиума иезуитов. Она действительно когда-то принадлежала этому суровому ордену, который в те времена был второй, негласной властью на острове.

А может быть, и первой. Но за это и поплатился…

Португальцы сами пригласили иезуитов на Мадейру под впечатлением от налета Монлюка на остров и предполагая, что далеко не всякий пират решится связываться с могущественным орденом. Эти надежды отчасти оправдались, но лекарство оказалось со временем опаснее болезни. Король обеспокоился чрезмерным влиянием иезуитов и в 1786 году выгнал их и с Мадейры, и из континентальной части страны. Назад их уже не пустили. В здании самого Коллегиума теперь разместился университет Мадейры, есть там также и неофициальный, но очень интересный музей. Студенты подрабатывают: водят по зданию экскурсии.

Церковь же продолжает функционировать самостоятельно, подчиняясь фуншальскому епископату. Внутри есть ощущение красивой, элегантной торжественности. Она и внешне хороша, гордо возвышающаяся над Муниципальной площадью – официальным центром города.

Но для многих фуншальцев, да и для туристов, настоящий центр в другом месте, неподалеку, – там, где расположился главный рынок острова.

Глава 12. Ананаши и сладкие чудовища

Пройдя улицу Санта-Мария до конца, вы выходите к берегу обмелевшей реки-ручья Sao-Jorge и к памятнику великим труженикам мадерьянского прошлого – быкам. Два великолепных каменных экземпляра с огромными рогами тянут бочонок вина (мадеры, надо думать) и удобно рассевшегося на бочонке крестьянина в традиционной вязаной шапочке с помпончиком.

Место для памятника выбрано не случайно – он стоит рядом с рынком Mercado dos Lavradores. Это самое слово – Лаврадореш – происходит от того же латинского корня, что и название Лейбористской партии, но в данном контексте означает сельских тружеников, фермеров, или, проще говоря, крестьян. Правда, установить, сколько там торгует настоящих крестьян, а сколько перепродающих товар посредников – невозможно. Подозреваю, что в большинстве случаев произошло разделение труда: одни растят, другие стоят целый день у лотка, зазывая туристов, толпами бродящих по рынку с камерами и фотоаппаратами в руках.

Меркаду-дош-Лаврадореш – на мой вкус, очень красивое и элегантное здание, но я вообще люблю классический арт-нуво, а кому-нибудь этот стиль, возможно, уже надоел… Интересный контраст с кремовыми и темно-красными тонами образуют большие голубые панно из традиционных азулезеш, живописующие идиллические сцены из фуншальского прошлого. Но туристы как заведенные щелкают фотоаппаратами, снимая ряды домов сумасшедше ярких цветов при входе и груды красных, рыжих, абрикосовых, лимонных, зеленых фруктов… И каких только еще цветов и оттенков нет в этой куче-мале, источающей вдобавок волшебные ароматы.

Самые интересные и экзотические фрукты продаются на втором этаже, где торговцы щедро угощают желающих маленькими толиками этих фантастических плодов. Я перепробовал множество видов маракуйи, в том числе банановую, и пришел к выводу, что всего вкуснее гренадилья – золотистый плод со смешной кисточкой, торчащей из «затылка». Я, кстати, долго не знал, как этот фрукт называется, и даже не догадывался, что и он тоже, собственно, все та же маракуйя, тот же «плод страсти», только особая, более дорогая его разновидность. Однажды я познакомился с женщиной, смотревшей на гренадилью влюбленными глазами. Она-то мне все и объяснила,

сказав также, что все ее детство именно этот фрукт был главной радостью праздников, о которой она мечтала в будни.

Как всякая маракуйя, гренадилья тоже защищена прочной скорлупой, но если разрезать ее пополам и, вооружившись чайной ложкой, приняться вычерпывать золотисто-зеленоватую мякоть, поедая ее вместе с косточками, то неземное удовольствие гарантировано.

Один торговец со второго этажа рынка убедил меня попробовать выращенную на Мадейре папайю, и она показалась мне более сочной и более изысканно сладкой, чем бразильские, которыми завалены супермаркеты. Но и цена тоже отличалась значительно… Парадокс: местный продукт в три раза дороже импортного! И конечно, я согласен с писателем Иваном Гончаровым, в XIX веке открывшим для себя на Мадейре аннону, – действительно выдающийся фрукт и, пожалуй, действительно напоминающий сливочное мороженое, а на мой взгляд, еще и с неким намеком на земляничку. В меньшем восторге был я от «вкусного чудовища» – монстеры деликатесной – эту вытянутую зеленую шишку сравнивают с бананами и ананасами, и нечто отдаленно похожее во вкусе ощущается, но все же это – на любителя.

А вот с ананасами дело обстоит сложнее. Мы-то думали, что знаем, что это такое. Экзотические фрукты из далеких тропических стран – те, что жуют вместе с рябчиками загнивающие буржуи. Но на Мадейре ананас не экзотика, а доступная для трудящихся вполне повседневная вещь, все равно что яблоки и груши в средней полосе России. Однако оказывается, есть два разных фрукта, не сразу различаемых нашим нетренированным глазом. Один называется абакаши (abacaxi), и он, в общем-то, и внешне и внутренне похож на то, что мы изредка потребляли в Англии. Да и в советском детстве вьетнамский фрукт такого примерно вида и вкуса иногда попадал к нам на праздничный стол, разве что мадерьянский вариант несколько сочнее и слаще. Другой фрукт называется здесь как раз ананаш (ananas), его завозят сюда обычно с соседних Азорских островов. Кто-то из моих мадерьянских знакомых мимоходом сказал, что ананаш, может, и считается чем-то более изысканным, но на самом деле не стоит денег, которые за него просят. И вообще – абакаши в целом лучше. Сочнее. Ну, я и поверил. Но потом настал момент, и я увидал нечто меньшее по размеру, иного, более золотистого, приятного для глаза цвета. Это был азорский ананаш. Но почему бы не попробовать, решил я.

Это был шок. Ответственно заявляю, что это – один из самых, если не самый потрясающий фрукт из тех, что доводилось мне

пробовать за достаточно долгую жизнь. На своего простецкого брата этот волшебный фрукт вкусом не очень-то и похож. Если существует где-то в этом или ином мире божественный нектар, то вот таким он должен, по-моему, быть на вкус. С чем он ассоциируется? Если взять лучшее из спелой испанской черешни, винограда «дамские пальчики» и отборной туркменской дыни, добавить туда мягкую ароматную кислинку гренадильи и оттенок «сливочной» анноны, то, может быть, и получится что-то вроде азорского ананаша.

Но знакомые нас не обманули: абакаши сочнее и намного дешевле – раза в три.

Или возьмите такой банальный, казалось бы, фрукт, как банан. Это в советское время за ними стояли в огромных очередях (и, помню, мои дети плакали, когда они кончались у них перед носом). А с наступлением капитализма бананы стали в России чем-то дешевым и заурядным, как картошка, продающимся на любом углу. Так же, как в Англии, да и во всем остальном мире, за исключением разве что Северной Кореи. А на Мадейре – это национальный продукт. Огромные площади отданы под него. Даже у моего друга Октавиу пять доставшихся ему в наследство гектаров земли – под этим фруктом.

Кроме обычных, на Мадейре выращивают и так называемые серебряные бананы (banana de prata), которые, помимо рынка сельских тружеников, можно найти и во многих фруктовых лавках (изредка они появляются и в супермаркетах). Стоят они при этом в два-три раза дороже обыкновенных. В отличие от истории с ананашем, особой прелести в серебряных бананах я не нашел, сколько ни пытался. Есть можно, но ничего особенного.

А уж яблочные бананы и вовсе разочаровали. Торговец с банальным именем Жоао как-то раз подарил мне одну такую штуковину, увидев, как я с сомнением ее разглядываю. Сомнения оправдались: это странные гиганты, точно с другой планеты, где гравитация сильнее земной в несколько раз, но по вкусу они значительно преснее обычных.

На банановую траву (да-да, банан на самом деле – гигантская многолетняя трава, а вовсе не пальма и вообще не дерево, как полагает большинство) натыкаешься повсюду, даже и в центре города. Очень эффектный экземпляр стоит, например, у входа в гостиницу «Porto Bay». Можно потрогать большой, тяжелый багрово-красный цветок, напоминающий своей конической формой гигантскую шишку. Очень красиво по-своему. Но ни о чем подобном подавляющее большинство потребителей бананов и не подозревает…

Но ох как же невзлюбил бананы Иван Гончаров, впервые в

жизни попробовав их именно на Мадейре! Может, подумал я, ему попались именно серебряные?

Pitanga, она же бразильская или суринамская вишня – это для Мадейры ягода (или это все же фрукт?) совершенно обычная, как для нас какая-нибудь малина или клубника. Уже упоминавшаяся зеленая шишковатая аннона, столь поразившая Ивана Гончарова, – здесь тоже не бульшая экзотика, чем у нас груши; в сезон в каждой овощной лавке валяется в ящике рядом с картошкой и яблоками. Но есть фрукты куда более экзотичные даже для мадерьянцев, они выращиваются в очень ограниченных количествах, а то и ввозятся из соседних или тесно связанных с Мадейрой стран вроде Бразилии. Вот интересные и необычные плоды, которые мы попробовали за три года жизни на Мадейре, обнаружив их не только на рынке или в лавках, а порой даже и в обыкновенных супермаркетах.

Физалис (physalis) – эта штука похожа на цветок бледно-желтого, лимонного цвета – растет по всей Мадейре, в том числе в диком виде, вдоль левад и речных русел… Срывай кому не лень… Надо взять ее нежно в руки и не спеша, аккуратно и уважительно, раскрыть «бутон». Внутри окажется желтая ягода величиной с мелкую вишенку. Говорят, если рвать лепестки грубо, ягода огорчается. Не знаю… По-моему, легенда. Содержимое – нежно кисло-сладкое, совсем не резкое, скорее приятное. Но это не гренадилья, не тот вкус, который вам будет сниться по ночам. Сейчас физалис в качестве декоративного растения распространен в том числе и в России, но плоды его там не вызревают – слишком уж холодно для нежного тропического гостя.

Но кстати, насчет важности вежливого обращения: Fruto do Paraiso – райский фрукт – должен раскрыться только сам. Спешить и самому открывать его нельзя, действительно может оказаться малосъедобным!

Карамбо́ла (carambola) – плоды желто-зеленые, ребристые, на первый взгляд могут показаться увеличенной копией физалиса, но при ближайшем рассмотрении они не только в три раза крупнее, но и гораздо тверже. В поперечном разрезе карамбола выглядит как пятиконечная звезда, отсюда и другое имя – старфрут, звездный фрукт. Очень сочный плод, кожу его тоже можно есть, но она чуть «восковая», поэтому не советую. А вот мякоть замечательно хрустит на зубах. Кисло-сладкий вкус, говорят, оттого, что в ней много щавелевой кислоты, поэтому надо проявить осторожность страдающим повышенной кислотностью, язвенной болезнью, гастритом. Вообще приятно, но много не съешь. Чего не скажешь о мангостане (или

мангостине)…

Вот это один из царских фруктов! Недаром в свое время он так восхитил автора «Обломова». Он описал его как «темно-красный фрукт, видом и величиной похожий на небольшое яблоко». Я, пожалуй, выбрал бы другие слова: что-то среднее между крупной сливой и большущим орехом; кожица темная, толстая и очень твердая, почти как скорлупа – не разгрызешь. Надо аккуратно взрезать ее ножом и снять верхнюю «крышку». Сверху видны несколько белых долек, по форме напоминающих зубчики чеснока, но по фактуре – скорее личи… Но вот на вкус… На вкус это в сто раз лучше любого личи! «Прохладительно, свежо, тонко и сладко, с легкой кислотой. Это мангустан, а по английскому произношению „мангустэн“. Англичане не могут не исковеркать слова», – писал Гончаров в своем «Фрегате „Паллада“».

Насчет «свежо и тонко» совершенно согласен. Добавил бы еще: вызывает также вкусовые ассоциации с клубникой, а то и земляникой. Потрясающий фрукт. Но не удержусь насчет произношения. Что это за манера у нас с незапамятных времен полагать, что это все остальные шагают не в ногу, а мы одни все делаем правильно? На самом деле ведь неверно и то и другое! То, как фрукт называли на исторической родине, где-то между Вьетнамом и Таиландом, вообще европейцу не воспроизвести. По-португальски (а фрукт стал известен через португальскую Индию) тоже сказать непросто: мангустао, но последний звук «о» надо произносить сильно в нос, гундосить. Получается почти носовое «н». И кто в меньшей (или в большей) степени не прав в произношении этого названия – англичане или русские – не берусь судить, но каждый имеет право говорить как ему удобно.

Фрукт под названием мелану (melano) выглядит страшновато: крупный ярко-оранжевый овальный плод с пугающими шипами. Шипы нешуточные, 1,5–2 сантиметра в длину, возьмешь в руку – больно уколешься. Недаром еще одно название этого фрукта – рогатая дыня. Мякоть внутри зеленовато-желтоватая, с большим количеством светлых, мягких, вполне съедобных семечек. Вычищать их – замучаешься, проще проглотить. Но стоит ли награда усилий? Сомневаюсь. Ну так, разве забавы ради. Что-то среднее между огурцом и киви, но ближе все же к огурцу. Безвкусные семечки дело портят, наверное. Было бы что охранять такими жуткими шипами…

Нешперу (nêspera) я в первый раз попробовал в странном месте и при странных обстоятельствах. Мой друг Октавиу привел меня в местный центр исторический исследований познакомить с самым известным мадерьянским историком Антониу Виейрой.

Тот повел меня в загадочные глубины старинного здания – памятника архитектуры XVIII века, чтобы показать и рассказать много интересного. Проходили мы через живописный двор, в котором в качестве живой иллюстрации к истории острова растут пальмы и другие знатные деревья и кустарники, в том числе кофейные кусты и сахарный тростник, сыгравший такую огромную и в каком-то смысле роковую роль в истории Мадейры. «А вот это нешпера, ты знаком с ней?», – спросил меня Октавиу, и я лишь покачал головой. Тогда наш радушный хозяин резко изменил маршрут, подвел нас к дереву и стал срывать с него небольшие желтые, отдаленно похожие на алычу плоды. Вид при этом у них был не слишком аппетитный, помятый, с какими-то впадинами и пожухлостями… Но деваться было некуда: я, по примеру моих мадерьянских спутников, нажатием пальцев раскрывал плод, выдавливал из него мякоть так, чтобы не касаться ее ни на секунду пальцами, и быстро отправлял в рот. Это такой местный способ избежать инфекции при отсутствии возможности потребляемый продукт помыть (И все-таки, не имея должной сноровки, я коснулся мякоти несколько раз и боялся потом, что подхвачу дизентерию.) У меня был похожий случай на Ближнем Востоке, который закончился очень печально. Уважаемый человек угощал виноградом с куста, отказаться было невозможно, и результат был ужасен. Последствия остались со мной на всю жизнь.

В этот раз все обошлось, но удовольствие от первого знакомства с нешперой было несколько испорчено. Я оценил фрукт (или это все же ягода?) в полной мере лишь позднее, когда была возможность помыть его под струей воды и отправить в рот целиком, не снимая тонкой кожи. И скажу вам, это нечто! Хотя в сравнении с гренадильей или ананашем фрукт по вкусу скромный, глаза на лоб не лезут, но что-то есть приятное и даже успокаивающее в его кисло-сладкой мякоти, даже несмотря на то что внутри у него несколько крупных темно-коричневых косточек. В сезон мы привыкли есть нешперу каждый день, тем более что стоит она не дороже яблок. Думаю, что кое-кто из читателей мог сталкиваться с одной из разновидностей нешперы под другим именем: мушмулла японская.

Но для многих туристов главный интерес представляет другой сектор Меркаду-душ-Лаврадореш – рыбный. Туда можно попасть либо зайдя с торца, либо пройдя насквозь через цветочно-фруктовые лотки и прилавки.

Первое, на что направлены объективы камер туристов, – это главная «героиня», занимающая обычно место в самом центре зала, – Эшпада.

У этой рыбы белое, в меру плотное и все же тающее во рту мясо. Пока вы не попадете на рынок, трудно догадаться, как этот деликатес выглядит. А это такая иссиня-черная, с блестками… почти змея, только толстая, как какой-нибудь питон. С пугающей, зубастой головой, точно у гигантской щуки. Страхолюдство! Но вот что говорят спецы: в своем естественном хабитате, в бог знает каких морских глубинах, Эшпада на самом деле – красавица! С переливающейся яркими цветами чешуей. Но вот когда ее вытаскивают на поверхность, с ней случается своего рода «кессонная болезнь» и она мгновенно чернеет. И глаза из-за перепада давления вылезают из орбит.

Из-за того, что Эшпада – рыба глубинная, в мире очень мало мест, где ее можно поймать. Но вот именно в районе Мадейры она поднимается ближе к поверхности, где и подстерегают ее местные рыбаки. Но ближе – это весьма относительно. Потому что все равно надо сотни метров лески с грузом опускать на глубину от восьмисот до тысячи с лишним метров. Происходит это достаточно далеко от берега – на расстоянии 3–4 километров. Ловят Эшпаду так: на леску нанизано примерно 100–150 крючков. Приманкой служат надетые на крючки креветки и куски кальмара. Почему-то считается необходимым густо посыпать приманку солью. Место ловли помечают буйком и оставляют часов на двенадцать. Некоторые рыбаки ночуют в море, так как нет смысла мотаться взад-вперед. Ловля происходит так же, как происходила она сто, а то и все двести лет назад, с одним, впрочем, существенным отличием: буек разыскивают с помощью GPS… Вернувшись, вытягивают леску. Иногда вместе с Эшпадой попадаются небольшие акулы, вот каким образом на рынке появляется иногда в продаже акулье мясо.

Но в тот день, когда я заглянул на рынок с подругой Филипой, никаких акул там не было. Пришли мы часов в начале девятого утра – поздновато. Потолковали с продавцами: они говорят, что лучше всего приходить или к 07.30, к открытию, или тогда уж попозже – после десяти, когда мало покупателей, спокойно, а выбор не намного хуже.

Филипе очень нравится cherne (черне, она же групер). Это чуть ли не самая дорогая на всем рынке рыба – 17 евро за килограмм. И я должен согласиться с Филипой: черне – одна из самых вкусных рыб! Очень хороша – даже потрясающа! Особенно – жаренная на гриле. Черне – что-то вроде южного палтуса, от которого я когда-то нос воротил в советские времена, но здесь это нечто совсем другое. И кстати, стоит она дорого потому, что крайне трудно ловится. В некоторых ресторанах, да и на рынке вам иногда могут подсунуть вместо нее эсколар, масляную рыбу.

И не из вредности, а по глупости. Некоторые невежды считают, что это чуть ли не одна и та же рыба! Действительно, есть отдаленное сходство по фактуре и по вкусу. Кое-кто даже утверждает, что масляная рыба вкусней, что это одна из самых вкусных на всем белом свете рыб. И возможно, так оно и есть. Проблема одна: эсколар может вызвать понос, причем чудовищный. Людям с чувствительным кишечником не стоит к ней и близко подходить, остальным можно, но нужно ограничиться только самой маленькой порцией. Причем желательно, чтобы эсколара предварительно грамотно обработали, а именно: после поимки надо отсечь рыбе голову и подвесить на несколько часов так, чтобы вытекал жир.

Мне лично очень нравится robalo, эта рыба по-русски называется лаврак, но в московских ресторанах ее именуют сибасом, а иногда – морским волком. Даже обидно, что мой робалу оказался почти в два раза дешевле, чем знаменитый черне.

На Мадейре умеют чудесно готовить тунца. Помню, приехала из Петербурга одна милая пара, довольно много уже по миру поездившая и много чего попробовавшая. И в фуншальском ресторане «Serra da Estrela» (к сожалению, уже закрытом) я им посоветовал маринованного тунца – Atum Escabeche (атум эшкабейше). Они посмотрели на меня скептически, но, будучи интеллигентными людьми, подчинились насилию. И мне было чрезвычайно *приятно* наблюдать, как *приятно* они были удивлены. Его действительно прекрасно тут маринуют – с белым вином и специями. О-очень вкусно…

Цены на тунца на фуншальском рынке очень сильно колеблются в зависимости от сезона. И еще – они зависят от того, готовы ли вы взять целую рыбину или же хотите, чтобы ее за вас разделали и вы могли бы выбрать понравившиеся куски.

Так вот, в тот день (зимой, не в сезон) тунец стоил: разделанный – 9,99 евро, а неразделанный, целиком – 6,95 евро за килограмм. Филипа предположила, что в сезон, в середине мая, эти цены могут упасть раза в два. И так оно примерно и произошло.

Еще я обратил внимание на крупную – раза в три-четыре больше сардины – темно-коричневой окраски рыбу. Оказалось, это абротеа (abrotea), то есть, по-русски говоря, – хек. Наш родной хек! Но вот странность: в советские времена хек почему-то не вызывал у меня, мягко говоря, восторгов. Наверное, думаю я теперь, потому что был он мороженый-переморожeный… А может, и разновидность какая-то другая. Потому что здесь он у меня проходит за милую душу, просто отличная белая рыба.

Заглянул в справочники – мать честная! Разновидностей хека, он же мерлуза, – больше десятка.

Стоит абротеа не так дорого, как я мог бы предположить: 6,99 евро за килограмм. Самой дешевой (два евро за килограмм) рыбой на рынке оказалась мелкая, похожая на хамсу, пекенья, ее я попробовать не удосужился, но говорят, очень даже недурно, если пожарить на сковороде. Еще мне понравилось название шишарру (chicharro). Поинтересовался, что это. Говорят, «лошадиная макрель». А по виду так что-то вроде сардинок. Не сильно отличается от сардин и кавала (cavala). На маленькую полосатую камбалу смахивает рыба саргу, и цена ее вызывает уважение – почти восемь евро. А вот безугу – длиннее сардины, очень изящная рыбка с большим желтым глазом, но стоит всего пятерку. Подивился я и на знаменитую, большим спросом пользующуюся на востоке острова гайяду секу. Стоит она почти десять евро за килограмм, но понятно почему – ее продают не сырой, а фактически приготовленной. Ее разделали, расплющили, посолили и провялили на солнце. Я пробовал. Довольно вкусно, если не смущает обилие уксуса, в котором ее слегка маринуют, прежде чем подать на стол. Удивительно похоже по вкусу на тунца, что странно, ведь совершенно другая и по размерам, и вообще по внешнему виду рыба – просто ничего общего. На солнце вялят и родственницу трески, рыбу по имени гату (что значит «кошка»).

Ну а что же главная местная знаменитость – госпожа Эшпада?

Докладываю: 5,99 евро за килограмм, но, в принципе, цена может сильно колебаться в зависимости от улова.

Жаль, что не нашлось в тот день на рынке ни опасного эсколара, ни акул, ни рыбы-свиньи. В районе Канисала имеющие на это дело лицензию могут поразвлечься ловлей этой рыбы, полностью оправдывающей свое прозвище. И внешне на свинью похожа, и ест все подряд. Ее можно ловить, например, на сигареты. Причем рыбины подплывают прямо к лодке, начинают жадно заглатывать приманку, и в этот момент ее можно запросто ловить просто руками. Но – увы! Рыба, говорят, малосъедобная, ее мясо имеет неприятный привкус.

Расставаясь с Mercado dos Lavradores, который, конечно, обязательно надо посетить каждому туристу, хочу предупредить: достаточно приятное кафе на террасе второго этажа – одно из самых дорогих на острове. Без всяких на то оснований, кроме, разве что, расчета на наивность иностранцев. Но вообще-то, кроме главного, «колхозного», в Фуншале есть и кое-какие другие рынки.

Каждую среду наша милая подруга Филипа как на службу

спешит на небольшой, но пользующийся культовой репутацией среди местной интеллигенции «биологический рынок» в самом центре Фуншала. Как-то раз я увязался с ней.

Рынок находится недалеко от главного городского собора, на Авениде Арриага, напротив еще одного культового места – кафе «Golden Gate», «Золотые Ворота». Сразу видно, что здесь все – сплошь знатоки и завсегдатаи, вроде Филипы или англичанина Чарльза и его русской жены Татьяны. В сопровождении своего очаровательного пса Фредди они умело и целеустремленно выбирают себе тут всякую зелень.

Но, конечно же, органический рынок на то и органический, что зависит от сезона. А потому «репертуар» его может оказаться совсем иным в другое время года. И даже среда на среду не приходится. Но в тот весенний день, исследуя рынок в компании подруги, я обнаружил здесь немало интересного.

Например, beterraba, а говоря по-русски, свеклу, вернее свеколку. Выращенная без всяких химикалий и удобрений на склонах местных гор, она кажется совсем миниатюрной, просто крошечной, если называть вещи своими именами, но очень необычно и завлекательно пахнет. Если ее аккуратно и бережно очистить, слегка посолить, посыпать мелко натертым чесночком и потом запечь в печи, получится что-то совершенно божественное. А казалось бы – просто свеколка…

Здесь же – множество интересных трав, названий которых я так и не запомнил. А еще португальская капуста – Couve Portuguesa. Листья ее крупнее и темнее, чем у привычной нам обыкновенной капусты, и в них, как говорит Филипа, больше железа.

А вот «лохматая капуста» такая рельефная, что хочется ее погладить, как симпатичного зверька. Растет она на Мадейре, но называется ломбардской – Couve Lombarda. Считается, что в ней еще больше всяких полезных веществ, но она сильно отличается по вкусу от того, что мы понимаем под капустой. Я пробовал ее потом и не понял – одного раза, видимо, мало.

Сладкая картошка вроде как завезена из Латинской Америки. На Мадейре растет три вида – «английская» (не рискну сказать, почему она так называется, в Англии такая точно не водится, Филипа тоже не знает), «оранжевая» и «пурпурная». Мне понравилась именно «английская»; Филипа знает, как ее готовить правильно: со всякими специями, солью, слегка промаринованная и прожаренная, она очень даже приятна и оригинальна. В остальных случаях (а мне привелось пробовать ее в разных местах) эта капуста, по-моему, только оригинальна.

А вот Espidos – эшпидуш – классная штука, родственник

брокколи, но богаче по вкусу.

Питанга (pitanga) – я уже упоминал ее вскользь, теперь хочу рассказать подробнее. Эта ягода (или все-таки фрукт?) просто поражает воображение. Этакая выпуклая, ребристая, восьмиугольная алая «вишня». Ее так и называют на этом рынке – «бразильская вишня». Но потом я посмотрел в справочнике: правильнее все же «суринамская». Как бы там ни было, ясно, что историческая родина питанги – Южная Америка и что она давно уже отлично прижилась на острове. Все местные сходятся на том, что ее вкус «не похож ни на что на свете», и я с ними соглашусь. Не попробовать ее невозможно…

Кусты питанги можно обнаружить в самых неожиданных местах, например, облокотился я как-то на кустик около бензозаправки «Repsol» на Авениде-до-Инфанте, смотрю: на ветках полыхают ребристые ягодки… Но вот черной питанги в дикорастущем виде я никогда не видел, хотя меня уверяют, что именно она особенно хороша. На самом деле, она только называется черной, а по цвету – темно-темно-вишневая. Кто-то подсказал мне, что «черную» можно иногда купить на сельском рынке Санто-да-Серра (Santo da Serra), в горах, но не очень далеко от Фуншала. Помчались туда. Искали, искали, уже отчаялись, но в последний момент обнаружили одну-единственную сиротливую ягодку, добавленную в стакан с обыкновенной розово-желтой питангой у одной только торговки. «Неурожай», вздохнула она… Но вот что произошло: увидев, как я огорчился, торговка тут же достала ее, родимую и единственную, из стаканчика и протянула – в подарок. Вот он, мадерьянский характер. Мы ту женщину, наверное, слегка обидели, принявшись протирать ягоду дезинфицирующей салфеткой, но ближневосточный горький опыт не дает мне покоя. Попробовали… Во-первых, вонючая салфетка подпортила впечатление. Во-вторых, черная питанга оказалась не до конца созревшей, а потому кисловатой. Но важно было не подать вида, что я разочарован…

А питанга обыкновенная – повсюду. Здоровенное дерево вымахало в чьем-то саду на улице Каррейра, и мы каждый день ходили мимо него по дороге в самую маленькую школу Европы. Ветви дерева свесились через забор, и проезжая часть покрылась изрядным слоем алых ягодок: проезжающие машины давят их, превращая в розовую кашицу…

Еще несколько слов о впечатлениях от деревенского рынка в Санто-да-Серра. В общем-то, рынок как рынок, по одну сторону дороги – вещевой, продают всякий китайский ширпотреб, впрочем, и красивые скатерти местного производства здесь тоже можно приобрести, причем значительно дешевле, чем в городе, а

если поискать, потрудиться, можно найти еще много всякого интересного. Наш приятель Александр Юрздицкий на наших глазах купил себе там очередную монету для своей нумизматической коллекции.

Переходишь дорогу и оказываешься в продовольственной части рынка. Все как полагается: фрукты, овощи, хлеб, мясо. Ну еще и цветы по удивительным ценам. Экзотическая, похожая на райскую птицу – стрелиция в букете выходит по 25 центов за штуку, роскошная, мрачновато-красивая протеа – по пятьдесят…

Самое, может быть, для иностранцев необычное – в дальнем уголке оборудована выложенная кирпичом печь, в которой уютно пылает огонь. В лавке напротив покупаешь нарезанное мясо, получаешь в аренду шампуры и давай, жарь себе шашлыки на огне. А вокруг печи – аккуратненькие столики и стульчики, очень чисто, печь манит огнем… Трудно удержаться от соблазна, не присесть, не съесть чего-нибудь, совсем даже не обязательно мясо.

Мадейра вообще – рыбный край по определению, но местные жители почему-то в основном мясоеды. В любом случае, на этом благословенном острове любая диета – не проблема.

Глава 13. Скромное обаяние мадерьянской еды

На Мадейре плохо поесть можно, но трудно. Надо, чтобы уж очень не повезло.

Португальская кухня кажется на первый взгляд скромной и простенькой по сравнению с французской, но это впечатление несправедливо и неправильно. Что касается нашей семьи, то мы пришли к выводу, что никогда в жизни так великолепно, разнообразно и здорово (с ударением на второй слог) не питались, как на Мадейре. Здесь, на волшебном острове, замечательные, удивительные фрукты, вдобавок – очень дешевые. Потрясающая свежая рыба, которую ловят и ранним утром продают на рынках, где ее тут же расхватывают рестораны и магазины. Для тех, кто еще не отказался от мяса, здесь тоже есть чем поживиться – сами португальцы на этом рыбацком острове почему-то все же в основном увлекаются говядиной и козлятиной. Ну и каждый раз, когда мы собираемся в Англию, живущая там наша дочь умоляет привезти ей мадерьянскую курицу, которую здесь зажаривают под прессом – что-то напоминающее наших цыплят-табака. Девушка клянется, что такой вкусной и сочной курицы во всем Альбионе не сыскать. И вот что важно: местные фрукты и овощи долго не живут, даже в холодильнике. Их надо съесть за два-три дня, иначе они начинают портиться. Почему? Ответ очевиден: химии в них нет вовсе или мало.

Мадерьянская кухня отличается и от французской, и даже от португальской континентальной. Нам кажется, она лучше и той и другой. Здесь нет французского пафоса, всех этих выспренних, головоломно сложных соусов. Все натуральное, свежее, в общепите готовят здесь в основном по-домашнему.

Самое знаменитое и в то же время часто встречающееся блюдо в меню ресторанов Мадейры – рыба Эшпада во множестве ее разновидностей. Это совершенно справедливо, и я принципиально пишу ее имя с большой буквы. Кстати, по странному лингвистическому совпадению название главного мясного блюда острова звучит очень похоже – эшпетада. Не перепутайте! Espada – вкусная белая рыба, espetada – местный шашлык.

За пределами Мадейры Эшпада становится дорогущим деликатесом, и далеко не во всяком ресторане Европы вы ее найдете. Здесь же, наоборот, без этой рыбы не обходится ни один ресторан. Из всех способов приготовления нам милее всего

жареное на гриле филе (Espada Grelhada, Эшпада грильяда). Оно стоит чуть дороже остальных – за исключением, возможно, некоторых фирменных вариаций, но и то лично я не уверен, что предпочел бы даже самые замечательные из них, самые замысловатые простому, свежайшему и совершенно великолепному куску рыбы, только что зажаренному на гриле. Правда, одному человеку в нашей семье очень нравилось филе Эшпады в тонкой панировке из оливок и с добавлением тамарина (или, по-русски, тимьяна). Я уже упоминал его в главе «Фуншал». Называется это по-португальски Filete de Espada em crosta de azeitonas e tomilho. Его подают, например, в ресторане «Villa-Caffé», из меню которого еще могу рекомендовать карпаччо из осьминога и морского черта в оболочке из бекона в горчичном соусе. Но это уже не слишком типичные для мадерьянской кухни изощрения.

В мороженом виде Эшпаду возят на континент, но в сравнении со свежей – это совсем не то! Так что воспользуйтесь своим пребыванием на благодатном острове – распробуйте ее как следует.

Считается, что классический способ приготовления Эшпады – с бананом. Многим очень даже нравится. И, объективно говоря, это совсем даже недурное блюдо. Но все познается в сравнении… Впрочем, дело индивидуального вкуса.

Эшпетада же, мадерьянский шашлык, делается из высококачественного говяжьего филе. Есть два способа: мясо либо маринуется сутки в виноградном уксусе со специями, либо не маринуется вообще: крупная соль и чеснок, через две минуты готово. В любом случае нежнейшее мясо нанизывается на ветку непременно лаврового дерева. Получается своего рода большущий, вертикальный шампур. Его торжественно устанавливают на середине стола, сверху в марлевой повязке помещается плавящееся, раскаленное масло, иногда тоже с ароматическими добавками, капающее на мясо. Любители жанра говорят, это полный восторг! По традиции эшпетаду надо подавать с обжаренной кукурузой и народным хлебом, название которого звучит по-русски не слишком благозвучно: болу-ду-каку.

Мои мадерьянские друзья говорят, что этого фирменного хлеба в континентальной Португалии не существует: одна из особенностей острова. Но уж здесь вам практически в каждом заведении будут непременно предлагать его, а потому давайте сразу скажу о нем несколько слов. «Болу» – это булка, а то и круглый торт или нечто печеное в виде круга. Неблагозвучное слово «каку» означает кусок стали, в конечном итоге – импровизированный гриль, на котором традиционно выпекается

тесто, превращаясь в то самое «болу» (тут есть отдаленное сходство с методологией изготовления арабского «хубза», наверное, не обошлось без мавританского влияния, хотя арабы Ближнего Востока тонкие свои лепешки пекут несколько иначе). Важнейшая отличительная черта – изнутри этот хлеб пропитывается маслом с чесноком и подается горячим. Свежий, с пылу с жару, он чрезвычайно хорош, и мы в начале своего мадерьянского пути не раз совершали одну и ту же ошибку: набегавшись или наплававшись за день, с голодухи наедались им так, что не могли потом вполне оценить всю остальную еду! Ведь в ресторанах болу-ду-каку норовят подать *до* всего остального, вместе с напитком, будь то вино, пиво или просто вода.

Впрочем, знатоки уверяют, что по-настоящему классная эшпетада получается, когда ее готовят не на сковородке и не на гриле, а в печи, как это делают в загородных ресторанах вроде «Abrigo do Pastor» или «Chao da Ribeira».

Мадейра – единственное место из тех, где мы пробовали обитать, где можно совсем не готовить. Причем для этого не обязательно напрягать бюджет ежедневным питанием в ресторанах. Здесь существует разветвленная сеть дешевых кафе-закусочных, устроенных по принципу самообслуживания и, конечно, самое лучшее из этой системы – Sabores au Kilo, что значит «вкус на вес».

Вот как это происходит… Поставив тарелку на поднос и вооружившись вилками-ложками, вы двигаетесь вдоль уставленной едой стойки, набираете себе в тарелку все, что вам понравилось из выставленного, а выбор действительно большой (если прийти во время, то есть до 14.00). Au kilo существуют при супермаркетах сети Pingo Doce. Еда здесь кажется совершенно домашней, но и не слишком простенькой. Вы едите практически так, как португальцы едят у себя дома, причем есть разные варианты. Можно еду на вес не брать, а купить порцию супа с хлебом. Это самый дешевый способ пообедать, спасение для бедноты. Из супов самый дорогой, но все равно смехотворно дешевый – сопа де тригу, Sopa de Trigo, то есть «пшеничный суп». Чего в этом супе только нет! Это некий эквивалент нашей мясной солянки (без помидоров, но еще гуще), в нем много всяких овощей, фасоли, но главное – полно мяса. Я пробовал, докладываю: очень даже вкусно и предельно питательно. Вполне обеспечит необходимым количеством белков и калорий от обеда до вечера. А обходится всего в один евро шестьдесят один цент. Ну плюс еще, допустим, тридцать за кусман вкуснейшего хлеба, о каком мы в Англии могли только мечтать… Итого: около двух евро – и вы пообедали. Для местной бедноты – благодать, но для

иностранных туристов, для разборчивых средних классов, особенно для тех, кто следит за своим холестерином, конечно, совсем не то… и для нас с вами там есть много чего другого. Как насчет филе рыбы Эшпады, запеченной в томатно-луковом соусе? Или филе лосося в горчично-сметанно-майонезном соусе (я за подобное в ресторанах Великобритании под двадцать евро платил, здесь кусок идет на вес – пару евро выйдет или того меньше). Народ еще увлекается лососем на гриле, жареным ломтями – «пошташ де пейше». Кстати, по-португальски это – очень важный термин. Запомните: postas de peixe – это толстые куски, стейки, вырезанные из рыбы – поперечно – как правило, во всю ширину (изредка – в половину) туши. И вот еще маленькая, но говорящая деталь: во многих Au kilo в центре Фуншала рядом с рыбой выложен – бесплатно – нарезанный лимон. Действительно, как же можно без лимона-то… Даже беднота возмутится.

Рыба пешкада, pescada, или мерлуза европейская, еще один родственник нашего хека, часто представлена в самых разных видах – то запеченная в печи, то отваренная с каким-нибудь соусом из помидоров и красного перца, то еще как-нибудь интересно. Отличная рыба, белая, сочная. Ничуть не хуже судака. Жена в восторге от дорады, которую в Au kilo жарят на гриле целиком. И наверное, она права – в энциклопедии рыб говорится, что это «поистине королевская рыба» с «плотным, нежным и ароматным мясом с приятным сладковатым вкусом, и к тому же костей в ней совсем немного». Все правильно. Но мне лично еще больше по нраву рыба, про которую я уже рассказывал в главе про центральный рынок, это рыба по имени robalo, которая по-русски называется лаврак или морской волк. Ну, волк небольшой, запросто умещается на тарелке. Кстати: если вы вдруг захотите озвучить португальское название этой рыбы, то имейте в виду: в начале слова буква «R» произносится не как наша русская «р», а как украинское «г». А вместо «о» в конце надо говорить «у». Получается гобалу… Эх, как же я люблю Португалию. Все в ней люблю, кроме языка. Язык – кромешный ужас…

Зато какие прекрасные цены в Au kilo! Представьте себе: вся эта замечательно, по-домашнему приготовленная еда стоит около десяти евро за килограмм. Несколько странно вот что: и королевские креветки, и дорогая рыба с одной стороны, и отварная картошка или морковка да цветная капуста с другой – все стоит одинаково, в соответствии с тем, сколько на кассе будет весить содержимое вашей тарелки. Если гнаться непременно за выгодой, то получается, что надо набирать сплошь дорогие продукты и ничего больше. Но лучше, конечно, просто душевно

пообедать, гармонично заполнив тарелку всем, что вашей душеньке угодно. Вам понравится, особенно если учесть, что на покупку этих продуктов в супермаркете вы потратили бы примерно столько же. А тут тебе самому ни готовить, ни посуду мыть не надо. Знай набирай на поднос, плати смешные деньги – и получай удовольствие.

Но что меня лично особенно удивляет – так это то, что самые элементарные продукты здесь гораздо вкуснее, чем те, к которым я привык в Англии, да и в прежней российской своей жизни. Например, морковь. Или вареная стручковая фасоль – не понимаю, в чем дело, как они ее тут так варят, что она становится чуть ли не деликатесом. И самая простая картошка – просто отварная, почему она-то в разы вкусней? Но особенно хорош вариант – картошка в мундире. (По-португальски: batatas com cascas.) Маленькие молодые упругие картошечки, точно в меру запеченные в соли… Мне иногда хотелось набрать их полную тарелку, ничего больше и не нужно, кажется, для гастрономического счастья… И апофеоз – Rodelas de Batata com ervas – тончайшие картофельные листики с травками и поджаристой корочкой… не забыть никогда! Наверно, половина объяснения в том, что оливковое масло, в котором все здесь жарится и тушится, в десять раз вкуснее, чем в Британии, даже пахнет оно совершенно по-другому.

Между разными Au kilo есть достаточно большие отличия. В старейшем на острове, самом маленьком из ныне существующих, уютнее, чем в остальных, где в рабочие дни в обеденное время имеет место общепитовский «час пик». Здесь же людей меньше, всегда найдется свободный столик. Почти каждый день есть в «репертуаре» роскошные королевские креветки, мы с женой даже и прозвали заведение по имени этого морепродукта. Поедем в «креветки»? А поедем! На Эстрада Монументал, за Лидо, продолжить движение и по правую сторону – небольшой супермаркет «Пингу досе», а при нем – тот самый «ау килу»… Еще одно тамошнее фирменное блюдо – отменный молочный поросенок, которого мне очень хвалили любители этого жанра. В целом выбор, конечно, поскромнее, чем у коллег в «Дольче вита», «Форуме» и торговом центре «Анадиа». Но зато всегда есть разливное красное вино (белое – только в бутылочках) и потрясающая «сангрия» (тоже в разлив) – оказывается, и этот традиционный испанский «крюшон» у португальцев получается почему-то лучше, чем в оригинале.

Ну а жена клянется и божится соками компании «Компал», особенно из маракуйи (по-португальски – «маракужá», с ударением, падающим на последний слог). В редкие дни, когда

маракуйи не находится, есть еще один удивительный напиток – смесь апельсинового, морковного и сока манго. Но зато в маленьком «ау килу» не выжимают апельсинового «фреша», а в больших, правда, в отдельном кофейном «буфете» – непременно. И цены опять-таки смешные – восемьдесят девять центов за маленький и евро двадцать за большой стакан…

Бывают названия блюд в «ау килу» и совсем экзотические – Rigatoni alla Putanesca, например. Или – Bacalhau Espiritual (высокодуховная треска – смешно, не правда ли?). Но я заметил: чем замысловатее название, тем проще, если не примитивнее, еда. Ничего в этих двух блюдах нет плохого, но и особо замечательного – тоже. Макароны в помидорном соусе все равно останутся лишь макаронами, даже если наречь их столь вызывающе, и ничего нет в них путанского. А тушеная треска останется просто треской, никакой высокой духовности и ничего спиритического в ней не появится, как ее ни назови. Но может быть, просто у шеф-повара чувство юмора такое, а мы тут разводим, понимаешь, тоску, вместо того чтобы похихикать.

Тут, я думаю, самое место поговорить об этом странном феномене мадерьянской кухни – о соленой треске. Это такое заметное явление, что для его обозначения даже в русскую гастрономическую терминологию вошло португальское слово – *бакальяу* (bacalhau). На континенте, как выясняется, это тоже распространенный продукт, но все же ему там далеко до культового статуса, который он имеет здесь, на острове. В окнах продовольственных лавок часто висит тресковая расплющенная тушка, прямо с гордостью какой-то ее вывешивают! И раскупают вовсю. Продавцы отпиливают кусок пилой и взвешивают. И кстати, не дешевле многих других, сильно уважаемых рыб.

Что за странность – ведь это рыбный край, каких поискать. Местные рыбаки каждый день вылавливают в окружающих водах и Эшпаду, и дораду, и robalo (он же сибас), и даже черне, о чем многие другие страны могут только мечтать… Так нет – главная рыба для мадерьянцев – это, видите ли, закупленная в Норвегии засоленная треска…

Вот сегодня был достаточно типичный день, за обедом в «ау килу» я взял себе в тарелку немного запеченной в томатно-луковом соусе пешкады, фаршированной креветками, и еще кусочек лазаньи с тунцом – тончайшая штука, скажу вам, оторваться трудно. Но на наших глазах другое блюдо, самое популярное, кончилось. Народ огорчился, но терпеливо ждал. И не напрасно, через несколько минут принесли из кухни новый поднос. А на нем – тушеная соленая треска, та самая, вожделенная, с капустой и еще какими-то овощами. Я как-то из

любопытства пробовал что-то подобное. Есть можно… но не нужно… А народ уписывает за обе щеки. Вот и сегодня – потрясающая пешкада и тунцовая запеканка побоку, а люди выстраиваются в очередь за треской. Но вот как раз эту рыбу в Британии делают гораздо вкуснее! По той простой причине, что она там свежая, а не соленая. А здесь ее, конечно, вымачивают перед готовкой и все такое, но все равно, соль, как нам кажется, отбивает всякий вкус. Но то ли с детства они к ней привыкли, то ли действительно вкусовые рецепторы у мадерьянцев особые, но факт налицо: национальное помешательство на чужой, норвежской, привозимой из тридевятой земли рыбе. Возможно, дело историческое: когда-то это был очень дешевый привозной продукт, спасавший жителей острова от голода в трудные годы. Может быть, и так, но ведь это когда было… Или, действительно, вошло в генетический код как-то? Немадерьянца, который разделял бы местные восторги по поводу соленой трески, я долго не встречал, но недавно все-таки встретил: таким человеком оказалась украинка Лена, сама работающая поваром в одном из фуншальских ресторанов. Правда, у Лены бойфренд – мадерьянец.

Бывало, что мы не брезговали и жареными сочными цыплятами, теми самыми, которые почти табака. Они тоже – большой хит среди местной публики победнее. Жарят таких цыплят в сплющенном, плоском виде на стальных вертелах в мощной печи. На них кризиса ради поддерживают искусственно низкие цены. Это очень социально ориентированный продукт, благодаря нему местные трудящиеся не голодают и получают достаточно питательных веществ (всего четыре с полтиной евро за килограмм). Поэтому этих цыплят довольно быстро расхватывают, их берут на обед, но особенно часто – домой, это популярнейший тейк-эуэй: если выстраивается очередь за каким-то блюдом, то, если это не соленая треска, то почти наверняка жареная курятина.

Есть ли вещи, которые мне активно не нравятся в мадерьянской кухне? Есть! Orelhas de porco – поросячьи уши. Они частенько входят в меню шведского стола, я попробовал один раз – в первый и в последний! Жуешь какие-то безвкусные хрящики, с трудом их проглатываешь и думаешь: «Зачем я это ем?» Однако же хватает любителей и этого блюда. И добро бы продавалось оно за особую цену, как жареная курятина. Так нет, стоит ровно столько же, сколько и королевские креветки, Эшпада или перка (perca – морской окунь).

В общем, кому дорог поп, кому попадья, а кому поросячьи уши.

Но все-таки больше всего португальцы любят хорошее мясо. И пьют с ним, как правило, красное столовое вино. Свой же самый знаменитый продукт – мадеру – употребляют нечасто. И уж точно – не за обедом. Это, говорят они, для туристов, для иностранцев.

Глава 14. Британцы-мадерьянцы

На прием к генеральному директору «Madeira Wine Company» (MWC) Крису Блэнди я пробился без всякого блата. Рассказал на ресепшен, что пишу книгу для русского читателя. Мне попытались навязать интервью с пиарщиками, я отказался. Сказал: с уважением отношусь к этой профессии, но в данном случае они не годятся. И через день получил имейл, что Крис согласен со мной встретиться. Что было даже удивительно: я уже слышал от осведомленных людей, что российский рынок не входит в число стратегических приоритетов компании.

Мадейра – большая деревня, к тому моменту у меня уже было с Крисом Блэнди множество общих знакомых. Почти все они реагировали на его имя так: «О, да, это будет интересно. Но…» «Что – но?» «Увидишь сам», – говорили они. И я увидел: уже через пару минут стало понятно, что они имели в виду. Во-первых, Крис неприлично молод для главы крупной компании, ему 35 лет, но на вид – еще меньше. Во-вторых, сразу видно, что человек он жесткий, уже привыкший повелевать, но без крика и напора, стиль общения предельно корректный, вежливый, но суховатый. Скажем так: не португальский. Чуть-чуть напрягает.

Внешне он похож на германского или шведского аристократа. Высокий, стройный, холеный, очень уверенный в себе, но все время себя сдерживающий, контролирующий. Видно, заботится о том, чтобы его не считали высокомерным. (Но многие все равно считают.) Очень быстро думает и говорит быстро, при этом четко, выговаривает слова с безупречным, так называемым «оксфордским» произношением. (Иногда это еще называют «королевским английским».) Сразу виден выпускник английской частной школы-интерната, в которых столетиями ковалась элита Британской империи.

Давно нет империи, но некоторые ее форпосты остались. Правда, официально Мадейра никогда британской колонией не числилась. Но был момент, когда она чуть было ею не стала. В 1662 году португальская принцесса Катарина Браганская выходила замуж за английского короля Карла II. Это был чрезвычайно важный для Португалии династический союз, призванный закрепить альянс двух морских держав в их противостоянии Испанской экспансии. В приданое принцессе давали Бомбей и Танжер, но в Лиссабоне опасались, что английский парламент сочтет это недостаточным. Было принято секретное решение добавить в крайнем случае к нему еще и Мадейру. Но как-то уж так сложилось, что такая добавка не

потребовалась: в конце концов, укрепление союза с Португалией было важно и для Лондона – по всяким стратегическим соображениям. В результате Катарина сыграла большую роль в британской истории, оказала серьезное влияние не только на международные отношения, но и на традиции двора. Любвеобильный король по-своему любил жену, но не мог удержаться от многочисленных романов на стороне. Детей у нее не было, а вот свободного времени было много, и она его использовала, чтобы просвещать английскую аристократию, приобщать ее к новейшим веяниям. Например, приучила ее пить чай и есть мармелад. Парадокс, конечно, в том, что с тех пор португальцы к чаю остыли совершенно. Пьют теперь все больше кофе, а о чае вспоминают тогда, когда простуживаются. (Если в кафе кто-то в очереди перед вами заказывает чай, лучше отвернитесь на всякий случай, чтобы не заразиться.) Мармелад тоже больше почти не употребляют, хотя в деревнях бабушки делают нечто похожее из груш, предпочитая ему свои великолепные джемы и варенья. (О, незабываемая Doce de Cereja, вишневое варенье, чемпион жанра!) Зато Британию сделали главными потребителями и того и другого на века.

Во времена наполеоновских войн Мадейра находилась под так называемой «дружественной оккупацией» британских войск. Правда, дружественной она стала не сразу. Поначалу высадившиеся на острове войска под командованием генерала Бересфорда вели себя как завоеватели и потребовали от португальского губернатора капитуляции и передачи военным всей полноты власти.

В том, что так случилось, была виновата… Россия. Британия так резко среагировала на Тильзитский договор Парижа и Петербурга, воспринятый Лондоном как антибританский сговор. И как все же иногда повторяется история! Как и у советско-германского пакта 39-го года, у этого договора были секретные приложения. Александр I согласился поддержать завоевателя, получив за это свободу действий в Финляндии, которую Россия смогла отторгнуть от Швеции и аннексировать. А наполеоновская Франция получила российскую поддержку в организации блокады Британии и в том числе захвате ее флота в европейских портах. Использовав Россию, Наполеон ее потом обманет и нападет на нее, точно так же как Гитлер поступит затем со Сталиным. Но в момент подписания Тильзитского договора Александру казалось, что он такой ценой не только купил мир для своей страны и родичей, но и создал мощный альянс, перед которым вынуждена будет склониться вся Европа…

Португальский принц-регент как мог потихоньку саботировал

выполнение французских требований, хотя формально и вынужден был подчиниться грубой силе. (В конце концов с британской помощью он будет переправлен в Бразилию, и Рио-де-Жанейро станет временной столицей Португальской империи.)

Вскоре британская оккупация Мадейры была переведена на другую правовую основу: был заключен договор, который вернул реальные полномочия гражданским португальским властям. В целом отношения местного населения с этими «друзьями» в чужой военной форме были взаимно уважительными и действительно скорее дружелюбными, но не безоблачными, возникали и конфликты. Народная память сохранила неприятный эпизод: за какую-то провинность британский солдат был приговорен к смертной казни через повешенье. Для острова это было совершенно чрезвычайное событие, и местное общественное мнение считало, что оккупанты не должны лишать человека жизни на чужой территории без решения португальского суда.

Отношение к смертной казни и на острове, и в континентальной Португалии издавна было отрицательным, считалось, что она несовместима с христианской верой. Относились к ней как к неизбежному, но все же очевидному злу. Еще в XV веке, в период освоения острова, португальский король предоставил трем своим наместникам – «капитанам» архипелага – высшие судебные полномочия. За одним исключением: смертный приговор не мог быть приведен в исполнение без королевской санкции. Тем самым утверждалось понимание смертной казни как совершенно чрезвычайной меры, к которой можно прибегать только в исключительных случаях. Не случайно Португалия стала первой страной Европы, совсем от казней отказавшейся, – лет на сто раньше всех остальных государств континента. Даже во времена полуфашистской диктатуры Салазара смертные приговоры не выносились. (Правда, главного политического противника диктатора, популярного генерала Дельгаду тайная полиция убила без суда, было и еще несколько подобных случаев.)

Вот почему казнь провинившегося солдата в декабре 1813 года показалась мадерьянцам чем-то отвратительным. Настолько, что в течение длительного времени, проходя мимо форта Penha da Franca, в котором стоял британский гарнизон и в котором совершилась казнь, жители острова демонстративно отворачивались.

Были и другие конфликты и взаимные обиды. Вот и Крис Блэнди говорит о сложных отношениях британских семей с мадерьянскими властями. От других местных британцев я слышал, что Альберту Жоао Жардим, находящийся у власти на

острове уже тридцать семь лет подряд, был изначально предубежден против выходцев из Альбиона и их потомков. «Да собственно, он и сейчас этих предубеждений не преодолел, нам с ним очень сложно», – говорят они. Считается, что если бы Лиссабон не сдерживал местного властителя, он бы поступил с британскими семьями еще круче, с корнем вырвал бы из мадерьянской почвы эти «английские сорняки» (такое выражение ему приписывают).

При этом неприкрытая враждебность правителя входит в странное противоречие и с традициями, и с духом британо-португальских союзных отношений, да и дружелюбием мадерьянцев. Живущие здесь многочисленные британские пенсионеры – важный контингент местного населения, вносящий ощутимый вклад в бюджет автономии. И кстати, ни разу не слышал я от них жалоб на отношение к ним мадерьянцев, наоборот, как правило, там царят взаимная любовь и согласие. Не говоря уже о туристах. Каждый божий день летают самолеты между аэропортом Мадейры и британскими городами: Лондоном, Манчестером, Ливерпулем, Глазго. В сезон же добавляются еще и чартеры.

При всем при этом Крис Блэнди и другие известные мне представители старых английских семей признают, что в первые годы своего правления Жардим сделал очень много для развития острова, для его экономики, инфрастуктуры, транспортных сетей, коммунальных служб. В значительной степени благодаря ему улицы Фуншала столь чисты, что Лондон и Париж могут только завидовать, а сеть потрясающих автодорог опоясала весь остров (эх, России бы такие!), автобусы дешевы и доступны и домчат вас в любой конец. Да еще и ходят по расписанию!

Но всякая власть развращает, а долгая власть развращает очень сильно…

Можно было бы подвести итог многовековым особым отношениям Альбиона с Мадейрой словами путешественника и философа Томаса Данкана, считавшего длительное присутствие британских торговцев на острове фактом многозначительным и свидетельствующим об «англо-саксонской способности приспосабливаться, находить компромиссы, убеждать и упорствовать… Протестантский купец находился под давлением юридической дискриминации и официального неодобрения, он должен был терпеть публичные унижения и мелкие оскорбления, он был изгоем в глазах порядочного католического общества». Слова эти были сказаны давным-давно, но странным образом они как нельзя лучше суммируют всю непростую историю британского экономического присутствия на Мадейре, включая и

последние годы. Присутствия, я уверен, обогатившего не только самих купцов, но и весь остров. Недаром Мадейра – второй по уровню жизни (после Лиссабона) регион Португалии. Конечно, прежде всего это заслуга природы, климата и трудолюбия мадерьянцев, но всю эту волшебную картинку надо было еще и «продать» миру, а это уж в первую очередь – британское достижение.

И конечно, насчет «изгоя» уже давно не актуально. Католическая церковь по-прежнему очень сильна на острове, именно ее влиянием объясняют и запредельно долгое пребывание у власти социал-демократической партии и ее лидера. Но нравы смягчились. А вот в прошлые времена, когда шотландец Роберт Рид Кэлли попытался на Мадейре миссионерствовать, «нести в массы» слово Божие в его протестантском варианте, произошел грандиозный скандал, осложнивший на время даже межгосударственные отношения. Кэлли с треском, с грохотом выгнали с острова, но, видно, миссионер обладал большим даром убеждения и успел обратить в свою веру несколько сотен мадерьянцев. Для них не было дороги назад в католицизм, и они бежали вместе со своим духовным отцом целыми семьями, основав в разных странах мира несколько мадерьянского происхождения протестантских родов. Прямой потомок одного из таких мадерьянских беглецов – самый, пожалуй, знаменитый британский кинорежиссер современности, командор ордена Британской империи Сэм Мендес, снявший знаменитые фильмы «Красота по-американски», «Скайфолл» и многие другие.

В конце XIX века другой шотландец и протестант, Уильям Рид, станет основателем самого знаменитого и самого дорогого отеля Мадейры, даст ему свое имя. Он так и называется до сих пор: «Reid's» (произносится практически так же, как название известной сети гостиниц «Риц» («Ritz») – многие русские путают, к тому же есть теперь в Фуншале кафе с названием «Ritz», но это все разные вещи).

А вот еще лет за сто до триумфа шотландского предпринимателя у североевропейских купцов, не только британцев, но и немцев и многих других, было немало проблем на католическом острове. И самой большой проблемой была… смерть. Умершего протестанта нельзя было захоронить в земле. Приходилось прибегать к морским похоронам: тело в саване выбрасывалось за борт корабля. И вот купцы скинулись, купили участок земли и добились разрешения превратить его в свое кладбище. Оно существует и поныне в самом центре Фуншала и называется Английским.

Но в середине XVII века, в 1662 году, Карл II женился на

португальской принцессе-католичке, той самой уже упоминавшейся Катарине Браганской. Уже через три года после королевской свадьбы, в 1665 году, в Лондоне приняли закон, запрещающий экспорт европейских товаров в британские колонии. Не знаю, сыграла ли какую-нибудь роль в этом королева, но для Мадейры было сделано исключение. И это стало началом колоссального по тем временам экономического бума – остров получил практически монополию на поставку в Северную Америку вина и других колониальных товаров. Тогда-то и родилась традиция американского увлечения мадерой, сохранившаяся и до наших дней.

Английские семьи играли особую роль в создании сахарной и винной промышленности и знаменитой мадерьянской вышивки, да и гостиничного бизнеса тоже. Когда-то десятки таких семей составляли обособленную и могущественную группу, особую касту в мадерьянском обществе, но вскоре после своего прихода к власти Альберту Жоао Жардим на них ополчился. Сегодня их можно пересчитать по пальцам. Блэнди, пожалуй, самая известная и влиятельная среди них. Последние из могикан.

А первым был Джон Блэнди. Выходец из обедневшей семьи крупных девонширских фермеров, он приплыл на Мадейру в 1808 году попытать коммерческого счастья, но не только. Он страдал от бесконечных простуд и инфекций и надеялся, что мадерьянский климат, о котором уже тогда ходили легенды, поможет ему поправить здоровье. Мадейра так ему понравилась, что вскоре он вызвал на остров своих братьев, вместе с которыми и основал торговую компанию. К моменту смерти Джона Блэнди в 1855 году компания эта вела торговые операции по всему миру – и в Европе, и в Америке, и в России.

В те времена великое множество молодых британцев пытались сделать состояние и в американских, и в азиатских колониях, и даже в совсем чужих далеких землях. И кое-кто из них добивался успеха, иногда – успеха фантасмагорического. Для этого требовались стальная воля и целеустремленность, бульдожье упорство, доходящее до самоотречения трудолюбие, умение преодолевать враждебность местных властей, ну и некоторое количество везения тоже было совершенно необходимым ингредиентом успеха.

Понятно, что полный набор таких качеств и факторов встречался не так уж часто. И чаще всего сделанное выдающимся предком состояние проматывалось наследниками на протяжении двух-трех поколений. А вот чтобы оно не только сохранялось в семье, но было многократно приумножено на протяжении 200 лет – это действительно случай практически уникальный. В каждым

поколении семьи Блэнди находился кто-то, наделенный менеджерским талантом, умением обращаться с цифрами и считать деньги. В результате они умудрились пережить войны, эпидемии, финансовые кризисы, стихийные бедствия, да и внутрисемейные дрязги и даже жестокие драмы и конфликты. Преодолели все. И да, везло им здорово и не раз, как же без этого. Но время от времени появлялся на сцене кто-то, кто демонстрировал фантастическую интуицию, не боялся пойти против течения. Самый яркий пример: закупка Чарльзом Блэнди во второй половине XIX века огромной партии винтажной мадеры. В это время виноделие на острове пришло в упадок, виноградники погибли, производители и купцы разорялись один за другим, лихорадочно распродавая запасы вина. Дешевое совсем упало в цене, дорогие сорта еще как-то держались, но спрос на них тоже падал. Все продавали, а Чарльз Блэнди покупал. Наделал ради этого огромных долгов, так что казалось, что эти расходы невозможно будет окупить при жизни одного поколения. Некоторые держали его просто за сумасшедшего, родные дети от него отшатнулись, и он их за это лишил наследства… Но вскоре выяснилось, что благодаря этому «безумию» семья Блэнди оказалась в роли монополиста, единственного торговца, располагавшего дефицитным товаром, спрос на который после кризиса быстро рос. Цены на качественную мадеру, особенно в США, резко скакнули вверх. Расчет полностью оправдался. Некоторые считают: без Чарльза с его упрямством компания не сохранилась бы… Может, и имени Блэнди сегодня мы бы не знали, не помнили.

О чем он думал, принимая такое решение? Неужели это был только дар предвидения?

Крис принадлежит к седьмому поколению Блэнди, обосновавшихся на Мадейре в начале XIX века. И, кстати, он – крестник моего знакомца и нашего, можно сказать, семейного врача доктора Френсиса Зино – своего рода патриарха мадерьянских англичан.

По вековой железной семейной традиции Крис был в юном возрасте отправлен на историческую родину, учиться сначала в привилегированной частной школе, а затем и в университете. Правда, посещал он не Оксфорд и не Кембридж, а университет Ньюкасла, впрочем достаточно высоко котирующийся в современной Британии, изучал языки и историю. Помимо всего прочего перед ним стояла задача вспомнить португальский, к тому моменту уже почти забытый. (Я слышал, как он общается с местным персоналом: от мадерьянца не отличишь.) Нерушимое семейное правило требовало, чтобы после университета Крис еще

как минимум четыре года проработал в других компаниях, прежде чем получить место одного из руководителей семейного бизнеса. Что и было выполнено: он стажировался сначала на севере континентальной Португалии, затем работал в гостиничном бизнесе в США. Но мысль остаться навсегда в Америке или даже на исторической родине в Англии не посещала его. Он всегда знал, что вернется на Мадейру продолжать дело семьи. Тем более что мадерьянская жизнь была ему мила. Чем? «Прежде всего, это особый образ жизни. Здесь человек может быть счастлив вне зависимости от своего материального положения. Неважно, что у тебя в кошельке. Все равно это все твое – этот фантастический климат, природные красоты, море, горы, спокойный, расслабленный темп жизни», – говорит он.

Я спросил Криса, что он думает о тех мадерьянцах, которые жалуются на некую «клаустрофобию» и бедность культурной жизни. «Кое-кто из моих друзей мечтает уехать отсюда», – сказал я. Крис закивал головой: он далеко не впервые слышит о таких настроениях. «У всего есть свои плюсы и минусы», – сказал он. С культурной жизнью действительно слабовато, но «мы сами в этом виноваты, можно было бы сделать гораздо больше для ее развития».

Я уцепился за это «мы». Кем он все-таки себя считает: англичанином, британцем или мадерьянцем?

«Я точно не англичанин, живущий на Мадейре. Нет, я принадлежу к этой особенной группе людей – британских мадерьянцев. Мой дом – здесь, в этом не может быть никаких сомнений», – говорит Крис.

Он подтвердил то, что я уже слышал от бывшего мэра Фуншала Мигеля де Альбукерка – идеально, если, живя на Мадейре, можешь достаточно часто летать на континент. У тех, кто такой возможности не имеет, может возникать ощущение неприятной изолированности.

Что же касается семейной фирмы, то мадера сегодня в ее бизнесе – не главное. Блэнди владеют гостиницами на острове и в континентальной Португалии, а также в Бразилии, занимаются страхованием морских перевозок и многим другим. Например, медийными проектами. Они, в частности, контролируют главную газету острова – «Диариу де Нотисиаш». И все же мадера – это фундамент, основа основ, она очень важна для морального самочувствия семьи, для ощущения преемственности. Ведь чем только не приходилось заниматься на протяжении семейной истории. Например, долгое время главным бизнесом была торговля углем. В другой период – морские перевозки. Но уголь и перевозки уходят, а уникальное вино мадера – остается. Пару лет

назад Блэнди выкупили у партнеров – семьи Симингтон – большой пакет акций «Madeira Wine Company», и теперь она принадлежит им на 90 процентов.

Сегодня, говорит Крис, компания продает мадеру в 35 стран мира. В том числе и в Россию, там у нее сто процентов рынка, да рынок невелик – всего каких-нибудь пара тысяч литров в год. Но цены хороши (имеется в виду, что они для Блэнди хороши, а для потребителя – высоки). В целом же мировой объем продаж после кризисного падения удалось в последние два года существенно увеличить. Продается 90-100 тысяч ящиков («кейсов») в год. В каждом из них – 12 бутылок по 0,75 литра, то есть девять литров. Таким образом, на Россию приходятся жалкие десятые доли процента от мировых продаж.

А ведь когда-то наша страна была вторым потребителем мадеры в мире.

Крис Блэнди кивает: он в курсе, знаком с историей. Но нет, пока России нет в списке стратегически важных рынков, которые надо поддерживать в первую очередь. Да и если быть до конца откровенным, резко нарастить производство престижных сортов мадеры из белого винограда (а именно такие могли бы пользоваться большим спросом в России) компания пока не способна. Ведь белый виноград более капризен, требует большего ухода, больших инвестиций, чем красный. При этом и процесс производства мадеры из белого винограда, так называемый «кантейру», куда более длителен и деликатен. Тем не менее в стратегическом плане развития именно белым сортам отдается приоритет. Недавно Блэнди прикупили два крупных земельных участка, где собираются культивировать именно их. Но на сегодняшний день ситуация такова: примерно половина продаж компании – это мадера из красных сортов. Большая часть ее, мадера трехлетней выдержки, уходит во Францию и Германию, где ее высоко ценят в качестве кулинарного ингредиента. Но есть и более дорогие разновидности красной мадеры многолетней выдержки.

И тут наступает момент, когда Крису на долю секунды изменяет его полная невозмутимость, появляется след сильной эмоции на лице. «Но главный красный сорт, Тинту Негру, тоже дает отличное вино! Мы его доводим до высоких кондиций! – чуть громче обычного говорит он. – Особенно если речь идет о мадере 10-летней выдержки».

Второй раз мне удалось чуть-чуть сбить Криса, когда я задал ему вопрос, которого он не ожидал: «Представьте себе: к вам пришел гость из России, богатый, влиятельный, много чего пробовавший в этой жизни, которому не так легко угодить, но

который почему-то понятия о мадере не имеет. Чем бы вы его угостили? Чем его можно заинтересовать и заинтриговать?»

Долю секунды поколебавшись, Крис дал свой политкорректный ответ. Но, увидев разочарование на моем лице, подумал секунду еще и сказал… но о том, какой вид мадеры посоветовал попробовать новичку генеральный директор «Madeira Wine Company», – в следующей главе.

Глава 15. Вино, ставшее островом

Призываю читателей: не верьте данайцам, не пейте мадеры, которую вам со всех сторон будут бесплатно предлагать в ресторанах, магазинах и даже супермаркетах. Вернее так: не начинайте своего знакомства с этим замечательным напитком с его самых дешевых, примитивных разновидностей. Проявите выдержку. И проверьте выдержку! Попросите показать вам бутылку, из которой вино налито в рюмки. Убедитесь, что это – как минимум 5-летняя мадера. Начните со сладкого варианта – sweet, rich или doce. Если вино вам придется по нраву, вы сможете начать постепенное восхождение от простого к сложному, от 5-летнего к 10, 15, а то и даже (если позволяет кошелек) винтажному 20-летнему. И может быть, от сладкого к более сухим разновидностям. Марка же вина, то есть название производителя, при этом не имеет особого значения. (Это потом, начав разбираться, вы определите свои предпочтения в соответствии с вашим индивидуальным вкусом.) А для начала – они все хороши, все придерживаются примерно одинаковых высоких стандартов, потому что есть могучая сила, гарантирующая качество.

По улице Виконта де Анадиа (Rua de Visconde de Anadia) не пройдешь, не заметив массивного трехэтажного здания под номером 44. Традиционно белые стены, но вокруг окон и массивных дверей – нарядная окантовка из серого камня. А уж каковы главные двери! Высоченные, чуть ли не в два человеческих роста, изготовленные из розового дерева, со стильными врезками из стекла и фигурными решеточками. Над парадным входом развеваются флаги Португалии и Мадейры. Окна первого этажа забраны уже другого рода решетками, не декоративными, а могучими. В общем, сразу ясно – какое-то супер-пупер официальное учреждение. В советские времена подумали бы: наверно, обком. Или, в крайнем случае, областное управление КГБ. Ну и почти угадали бы: это Институт вина. Очень серьезная, даже грозная инстанция.

Все правильно – что может быть важнее для Мадейры, чем мадера? Разве что туризм…

У Института вина есть и еще одно большое и красивое здание неподалеку, с яично-желтыми стенами, затейливыми башенками и прочими архитектурными излишествами. Но это как раз на потребу туристам. Там во дворе стоят гигантские бочки – увеличенные в несколько раз по сравнению с реальными моделями винной тары. Ну и все остальное – тоже в жанре

художественного преувеличения и рекламы.

Помещение для института выбрано не случайно. Этот дом построил в начале XIX века богатейший виноторговец того времени и по совместительству – британский консул Генри Вейч. Он прожил здесь несколько лет, содержал здесь же богатый винный погреб. Это был человек, оставивший глубокий след в истории острова. Никогда не учившись на архитектора, он лично спроектировал несколько важных зданий, в том числе – англиканской церкви Святой Троицы, в которой службы идут до сих пор. Ну и, кроме того, молва приписывает ему многочисленных светловолосых потомков, разбросанных по городам и весям Мадейры. Если верить молве, британский консул и негоциант был крайне любвеобилен. Среди прочего Генри Вейч прославился тем, что посетил Наполеона на борту корабля «Нортумберленд» в августе 1815 года. Дважды поверженного императора везли в ссылку на остров Святой Елены. Но Вейч решил оказать некоторые почести знаменитому пленнику, причем зашел в этом слишком далеко и вызвал скандал, поскольку именовал его «Ваше Величество». Кроме того, он подарил Бонапарту бочонок отменнейшей мадеры 1792 года. Но врачи категорически запретили Наполеону пить, а потому бочонок остался нераспечатанным, мало того, его продали. Вино вернулось на Мадейру, его разлили по бутылкам, которые образовали легендарный лот «Битва при Ватерлоо». От него и до сих пор сохранилось несколько бутылок в частных коллекциях, они фактически бесценны… В январе 1950 года такую бутылку получил в подарок Уинстон Черчилль, проводивший на Мадейре короткий отпуск. В самой дорогой гостинице острова – «Ридз» – бывший премьер-министр принимал гостей, которым лично, не доверяя столь ответственного дела прислуге, разливал содержимое драгоценной бутылки по небольшим рюмочкам. «Вы отдаете себе отчет, что, когда делали это вино, Мария Антуанетта была еще жива?» – приговаривал он.

Визит Черчилля на остров вошел в историю, и каждому туристу, посещающему Камара-де-Лобуш, непременно расскажут, что легендарный британский политик рисовал здесь акварельные пейзажи. Короткое пребывание Черчилля на острове стало важным эпизодом в бестселлере Роберта Годдарда «Прошлая забота». В этом историческом триллере на Мадейре завязывается головоломный сюжет, открываются зловещие тайны… Фигурирует там и бутылка мадеры 1792 года, причем она играет в сюжете роковую роль… В другом современном романе «Танго на Мадейре» английского писателя Джима Уильямса описываются быт и жуткие интриги в среде владельцев винодельческих

компаний. Мадеру в романе пьют все, от Агаты Кристи до Бернарда Шоу. Дело происходит в начале 20-х годов прошлого века и, если верить автору, в тот момент виноделие пришло в глубочайший упадок, простакам всучивали бог знает какую бурду под видом главного напитка.

Такому печальному состоянию дел было несколько причин: остров не оправился еще от нашествия жуткого вредителя филоксеры (особый подвид тли), к тому же Первая мировая война создала большие проблемы для морской торговли, остановила туризм. А потом почти одновременно закрылись сразу два важнейших рынка сбыта: Россия – по причине революции, гражданской войны и строительства социализма, при котором столь буржуазное вино было сочтено излишеством, и США – по причине введения сухого закона. В истории были и другие проблемные периоды, когда виноградники приходили в упадок, а алчные и бессовестные торговцы продавали под маркой мадеры дешевое крепленое вино – судя по описаниям современников, нечто вроде портвейна «Три семерки» советских времен.

Кстати, на протяжении веков само название вина в России употреблялось безграмотно. Начать с того, что его исказили – причем произошло это уже очень давно. Подчиняясь нормам русского простонародного произношения, из этого слова, повторяющего точь-в-точь название самого острова, выбросили букву «й» – и появилось слово «мадера». При Петре Первом работягам выдавали по сто грамм «царской мадеры» – так именовалась сивуха самого низкого пошиба. Правда, при дворе-то пили настоящее португальское вино… В 1787 году был подписан «договор о дружбе, навигации и торговле между Россией и Португалией». Легендарный купец Петр Елисеев провел в 1821 году на острове несколько месяцев, изучая производство и хранение мадеры. Его, прежде всего, стараниями Россия быстро стала крупным покупателем этого вина. Оно появляется и на страницах русской классической литературы. У Гоголя в «Мертвых душах» Ноздрев велит «принести бутылку мадеры, лучше которой не пивал сам фельдмаршал». А Пушкин писал: «Погреб мой гостеприимный рад мадере золотой». Последнюю цитату сделали подзаголовком своей интересной книги об острове, его вине в русской истории и культуре супруги Мильязеш, Жузе и Сийри. В России мадера была крайне популярна и среди аристократии и купечества. В начале XX века Григорий Распутин, по свидетельству очевидцев, питал особую слабость к этому напитку и иногда пил его целыми тазами (!). Впрочем, фальшивомонетчики, нет, извините, фальшивомадерщики тоже не дремали. И не только в России, но

и за ее пределами успешно продавалась, принося немалые барыши, продукция завода Зызыкиных из города Кашина Тверской губернии. Ловко, говорят, получалось…

Одно время Россия была одним из главных потребителей и настоящей мадеры в мире – наряду с США, в истории которых это вино играло совершенно особую роль. К нему был неравнодушен Томас Джефферсон. Первый президент Джордж Вашингтон ежедневно выпивал за обедом пинту мадеры, любили ее и другие отцы-основатели США, именно она была налита в бокалы, когда они обмывали Декларацию независимости.

Появились клубы фанатов этого вина, в которых считалось круто и престижно состоять. Современники описывали такой обычай: восемь джентльменов (никаких дам, разумеется!) усаживаются вокруг овального стола и передают друг другу, непременно по часовой стрелке, графинчики с мадерой. Сначала разливается сухой серсиал, потом – полусухая мадера, затем полусладкая и наконец – высшая точка! – сладкая роскошная мальвазия. Закуска скромная – орехи и фрукты, в крайнем случае бисквиты какие-нибудь. Джентльмены курили сигары и беседовали. Считалось: отлично проведенный вечер. В городе Саванна (штат Джорджия) клуб поклонников мадеры сохранился до наших дней.

В последнее время в большую моду вошла винтажная мадера. Стало быть, цены резко пошли вверх. Двенадцать лет назад бутылку «Barbeito Terrantez» 1795 года можно было купить за каких-нибудь 800 долларов, сегодня же это вино оценивается в пять раз дороже. В 2009-м мадера схожего сорта, но значительно более позднего, 1846 года – «Borges Terrantez», продавалась за 895 долларов, сегодня о такой цене можно только мечтать. Знатоки с ностальгией вспоминают Нью-йоркский аукцион 2007 года, на котором цены были в несколько раз ниже, чем в наши дни. Тогда же ушла с молотка и самая крупная коллекция винтажной мадеры в истории – некий инвестор купил ее за два миллиона триста тысяч долларов. Сегодня он может перепродать ее с огромной прибылью.

Самыми ценными в той достославной коллекции были бутылки периода первого расцвета – XVIII века. Самая древняя из них относилась к 1749 году.

Мадера уникальна еще и тем (по крайней мере, дорогие сорта), что не теряет своих качеств от длительного хранения. В 1840 году у американских берегов в районе штата Джорджия утонул корабль с бочками мадеры на борту. Когда их подняли на поверхность 140 лет спустя, то оказалось, что вино нисколько не пострадало от столь длительного пребывания на морском дне.

Кстати, в отличие от сухих вин и шампанского разлитую в бутылки винтажную мадеру рекомендуется хранить в вертикальном положении, «головой» вверх. При этом надо следить за тем, чтобы в помещении не было ни слишком влажно, ни слишком сухо… Дело не в вине, оно-то почти неистребимо, проблема в пробке, которая подвержена изменениям после многолетнего хранения. Но даже в открытом виде вино в бутылке держит вкусовые качества и аромат год и дольше. Перед употреблением рекомендуется его слегка охладить. «Освежить», как говорят профессионалы. Лучше всего – подержать несколько часов в ведерке со льдом. А в крайнем случае можно воспользоваться и холодильником.

Честно говоря, я поразился, узнав, кто лидирует в потреблении мадеры в сегодняшнем мире. На первом месте, с огромным отрывом – кто бы вы думали? Франция! Почему именно эта винодельческая страна, сама умеющая производить неплохие крепленые вина, покупает так много мадеры, я не мог понять. Ну и вообще, уж кто знает толк и в виноделии, и в винопитии, так это, конечно, французы. Их любовь к мадере – лучшая реклама, думал я. Думал, пока мне не объяснили: французы закупают в основном самую дешевую, ширпотребную мадеру, и идет она у них на кулинарные цели. Но, с другой стороны, французы крайне серьезно относятся к приготовлению пищи и к выбору ингредиентов для нее. И приверженность мадере пусть хотя бы в качестве составляющей знаменитых соусов – все равно комплимент.

На втором месте после Франции следует сама Мадейра, то есть, понятное дело, в основном это высокое место обеспечивают туристы и отдыхающие. И это уже давняя традиция. В середине XIX века русские моряки не покидали остров без нескольких бутылок, а то и бочонка мадеры. «Испокон веков на флоте велось, что каждый офицер, побывавший на острове Мадейра, привозил запас этого чудного вина прямо с острова», – писал русский военно-морской историк Гаральд Граф в своей книге «Императорский Балтийский флот между двумя войнами 1906–1914» (цитируется по «Мадейра, погреб мой гостеприимный…»). И сегодня вряд ли найдется на багажной ленте в зале отлетов фуншальского аэропорта чемодан, в котором не будет бутылочки, а то и нескольких… Впрочем, теперь есть возможность купить вино с бесплатной доставкой его в аэропорт, в зону duty-free, уже за секьюрити, то есть в этом случае вы сможете взять бутылку в ручную кладь на борт самолета. Но главное: в отличие от прежних времен теперь каждый, купивший вино на острове, может не сомневаться в его качестве, точно соответствующем

написанному на этикетке.

Для того чтобы надежно защитить репутацию острова и его самого знаменитого напитка, чтобы потребитель мог точно знать, что́ именно он покупает, и существует Институт вина, созданный в 1979 году. Его сотрудница Ноэлия Палма рассказала мне, что это государственное учреждение с серьезными полномочиями и правами, строго следящее за неукоснительным соблюдением высоких, научно обоснованных стандартов при изготовлении, хранении и сбыте мадеры. «Мы не только контролируем качество и, если нужно, наказываем штрафами, но и учим, помогаем с ноу-хау, как решать возникающие проблемы с посадкой виноградников, защитой их от вредителей, как оптимально организовывать сбор урожая. К тому же компании обязаны по закону держать нас в курсе происходящего – сколько, к примеру, они предполагают собрать винограда. У нас под контролем – около тысячи хозяйств и 200 виноделен», – говорит дона Палма.

Четыре главных сорта белого винограда, растущие на склонах мадерьянских холмов (в порядке увеличения сладости): серсиал, верделью, боал и мальвазия, она же мальмзи, так ее почему-то прозвали в свое время англичане. Названия разновидностей благородной мадеры соответствуют этим сортам. Сухой Sercial я лично сумел понять только в форме коктейля – со льдом, свежей мятой и достаточно большим количеством воды. В жару – потрясающий напиток. Но есть, конечно, люди, умеющие получать высокое наслаждение от этого сорта и в чистом виде. (Я с изумлением узнал, что в России спрос на него растет – во дают соотечественники!) Насмешники прозвали серсиал за высокую кислотность «душителем собак» («esgana cão»). Я же пока остановился где-то между полусладким боалем и полусухим верделью, хотя нет-нет, а проявляю слабость, впаду в прежнюю ересь – преклонение перед все той же мальвазией…

Помимо перечисленных сортов есть и другие, в том числе замечательные, редкие разновидности, например Bastardo и Terrantez (террантеш – моя последняя любовь, но о ней речь впереди). Но при этом больше половины поступающей на рынок мадеры производится из куда более простенького и неприхотливого красного винограда. Этот сорт называется очень забавно: «тинта негра» (Tinta negra), то есть «черные чернила». Именно его производное вы и получите в ходе бесплатной дегустации на каждом углу. Однако Институт вина строго следит за тем, чтобы и этот ширпотреб соответствовал определенным минимальным стандартам. Например, чтобы даже самая ординарная мадера правильно ферментировалась, стабилизировалась, окислялась и выдерживалась в бочонках не

менее трех лет.

Да и генеральный директор «Madeira Wine Company» Крис Блэнди, с которым мне удалось подробно побеседовать на эту тему, попытался развеять мое предубеждение против «красных чернил». «Это хороший виноград, и при правильной системе переработки и достаточно длительной выдержке из него получается прекрасное вино», настаивает он. Но признает – стратегия его компании делает особый акцент на пополнении белых благородных сортов. В конце концов, что ни говори, а состоятельные поклонники мадеры, в том числе и в России, именно эти сорта ставят выше всего.

У каждого сорта на Мадейре – свой ареал, оптимально подобранный методом проб и ошибок за столетия виноделия. Например, серсиал, когда-то якобы завезенный сюда из долины Рейна, произрастает на высоте 300–400 метров на северной стороне острова, в районе Порту-Мониш, и высоко на южной – в Эштрейту-де-камара-де-Лобуш. Родиной полусладкого боала считается Бургундия, он, а также полусухой верделью теперь «живут» пониже и южнее. Нежная мальвазия между тем ведет свой род от лозы, привезенной в седые века с другого острова – Крита, где ее называли кандиа – по месту рождения. «В общем-то, если называть вещи своими именами, мальвазия и есть исконная, истинная мадера, все остальные сорта – это производные», – говорит главный мастер винного производства «Madeira Wine Company» Франсишку де Альбукерк. На Мадейре мальвазию выращивают на высоте до 200 метров на южной стороне, в основном в районах Жардим-ду-Мар и Сао Жорже. В любом случае стоит полюбоваться и подивиться на мадерьянские виноградники. Террасное земледелие – это все-таки нечто особенное! На этих узких, отвоеванных у горы кусочках земли, часто с нанесенной сюда из низин почвой, с системой искусственного орошения… Сколько же терпения и кропотливого труда требуется для того, чтобы вырастить каждую лозу, каждую виноградинку. Если бы не самоотверженность поколений крестьян, их готовность каторжно трудиться за гроши, мадеры не существовало бы вообще или она стоила бы в разы дороже.

Давайте на этом остановимся, не будем погружаться слишком глубоко в виноградные дебри, в нюансы полного или неполного соответствия разных видов мадеры сортам винограда или в то, почему мальвазия в разные времена значила разное, а мадерьянская разновидность этого сорта разительно отличается от растущего в Италии тезки. Тем, кто хочет максимально глубоко разобраться в этой весьма запутанной истории, лучше почитать специальную литературу. Я же просто хотел бы, чтобы

читатель для начала сосредоточился на главных видах мадеры. Итак, повторю четыре благородных белых сорта: «душитель собак» – серсиал, полусухой – верделью, полусладкий – боал и сладкая, но удивительным образом совсем не приторная мальвазия. Ну и беспородный «тинта негра», «черные чернила», который благодаря креплению и сахарным добавкам тоже может обретать разные ипостаси – сладкого, полусладкого, сухого и промежуточных разновидностей. Но, повторю, на мой взгляд, этот ширпотреб не достоин особого внимания, хотя и в «Madeira Wine Company», и в Институте вина, где меня так гостеприимно принимали, наверное, на эти слова обиделись бы. Ведь дона Палма рассказала мне, что 80–85 процентов продаж – это именно те самые беспородные «черные чернила». Если все меня послушаются и бросят их покупать, экономике Мадейры, да и компании семьи Блэнди будет нанесен немалый ущерб. Но, во-первых, по-русски не все, слава богу, читать умеют. Во-вторых, даже если прочтут, не послушаются: в конце концов, даже самая дешевая трехлетняя мадера все равно не хуже, а может быть, и лучше, многих популярных сортов портвейна и хереса. Так что народ пил ее, пьет и будет пить. А французы будут подливать ее в свои соусы. А в-третьих: Мадейра мне друг, но истина дороже.

Ну, право же, сходите в фирменный магазин «Блэндиз» (Blandy's wine lodge) на главной улице Фуншала Авенида-да-Арриага или в «Оливейру» (Oliveira) на романтической Rua dos Ferreiros (той самой, где в доме под номером 156 находится самый большой книжный магазин Европы «Эсперанса»), или в другую крупную торговую точку, специализирующуюся на мадере. Не пожалейте денег, купите бутылку винтажной мальвазии урожая, например, 1990 года (продавец-консультант честно подскажет вам, какие годы особенно высоко котируются). Или любое винтажное вино 20-летней выдержки. Если продавец поймет, что вы всерьез интересуетесь не самыми дешевыми разновидностями, вам могут поднести маленькую рюмочку-наперсточек попробовать (в некоторых местах, впрочем, за дегустацию возьмут деньги). Задержите дыхание, закройте глаза, забудьте на секунду про мельтешение безумного века и не спеша, тремя крошечными глотками вберите в себя это волшебство… Не сомневаюсь, захотите купить бутылку, которая обойдется вам всего в тридцать пять – сорок евро. Совсем недорого за такое чудо. Но не надо верить мне на слово, обязательно предварительно попробуйте. Людей, которым активно не понравился бы этот напиток, я не встречал, но слышал, что они есть. Имеют полное право не любить мальвазию. Убедитесь, что вы не один из них. Большинство же приходит от него в восторг – в

разной степени, конечно. Но не обязательно уподобляться Джорджу, герцогу Кларенсу. Ему предложили самому выбрать способ казни, к которой он был приговорен за измену брату – английскому королю в 1478 году. И вот он якобы выбрал – быть утопленным в бочонке мальвазии. Какая сладкая смерть… Ну и коммерческий отдел «Madeira Wine Company», не будь дураками, придумал, как использовать этот печальный исторический факт. Компания продает одну из своих вполне приличных, но, скажем прямо, невыдающихся марок мадеры под брэндом «Герцог Кларенс». И что бы вы думали? Это один из самых коммерчески успешных продуктов компании: продается великолепно, особенно в Британии. Разве может британское сердце устоять против такого названия?…

Ну а для знатоков на полках фирменных магазинов стоят запылившиеся темные бутылки прошлых веков, 1900 года например, а то и второй половины XIX века. Но такая бутылка обойдется вам уже в четыреста с лишним, а то и в пятьсот евро или того больше.

Я описал здесь мой личный, субъективный путь к пониманию мадеры. А что думают профессионалы? С чего начать новичку? Крис Блэнди, недолго подумав, назвал сначала ходовой продукт своей компании – 10-летнюю сладкую мадеру, которую продают в супермаркетах. Это вовсе не плохое вино, и за свои двадцать евро вы получите достаточно высокое качество. Но все же ответ был слишком политкорректным. Увидев некоторое разочарование на моем лице, Крис предложил более изысканный выбор. Полусладкий боал 1996 года. Сказал, что это его любимое вино, но запасы его подходят к концу, и скоро придется заменить его на продукцию урожая 98-го года.

Еще интереснее мне было узнать мнение на этот счет главного знатока мадеры в мире – Франсишку де Альбукерка. Название его должности можно перевести с португальского как «делатель вина», еще есть красивый термин – энолог.

То есть он кто-то вроде главного инженера или главного энолога «Madeira Wine Company», хотя и это сравнение не точно. Ведь он не только руководитель производственного процесса, но и тот, кто во всем винном мире называется либо английским словом «taster», либо французским «dégustateur», или «provador» по-португальски. Франсишку – окончательная судебная инстанция, определяющая судьбу вина. Он его дегустирует и решает, какое пойдет на производство винтажа и заляжет в бочки из старинного американского дуба минимум на 20 лет, а какое пора разливать в бутыли. Какое станет «колейтой», то есть вином урожая какого-то определенного, хорошего года. Какое пойдет на

дешевый ширпотреб, а какое – не технические нужды, а то и вовсе – в канализацию.

Из авторитетных справочников можно узнать, что дегустатор вина осуществляет так называемый органолептический анализ, то есть оценивает внешний облик вина (глазом), затем аромат (носом), в третью очередь – работает ртом, языком и вкусовыми рецепторами, оценивая букет и «послевкусие» (последнее бывает иногда важнее всего). Что же должен определить дегустатор с помощью всех (почти всех) своих органов чувств? Справочники отвечают: он должен определить характер вина и тонкость его букета, потенциал для превращения его в марочное, винтажное. Но это – теория. А на практике Франсишку озабочен прежде всего поиском негативных факторов, дефектов. Вот о чем он думает в эти роковые моменты. Оказывается, насчитывается около 40 различных видов контаминации, «загрязнения» вина, впитывающего много чего всякого из окружающей атмосферы. Вóт чего он прежде всего не должен упустить.

Я честно говорю Франсишку, что в моем мозгу не укладывается: как это возможно – держать в голове десятки различных, причем тончайших вкусовых оттенков и особенностей. Конечно, это нечто, подобное абсолютной музыкальной памяти. «Главное – это быть честным с самим собой», – отвечает Франсишку, и мне эта фраза поначалу кажется неуместной и слишком пафосной. Важное, конечно, пожелание для любого человека, но изготовление крепленого вина тут при чем? И только значительно позже, в ходе нашего длинного разговора, после того как он еще несколько раз произнесет эту загадочную фразу, я пойму наконец, что именно он имеет в виду.

Редко выпадает рабочий день, когда ему не приходится дегустировать мадеру. И это совсем не удовольствие и не развлечение, как для нас с вами, а тяжкий труд. Особенно напряженным он становится в ноябре, когда приходит время больших решений по новому урожаю и по классификации и переклассификации урожаев прежних лет. Тогда ему приходится пробовать до 15 различных винных образцов в день, держа в памяти десятки факторов, на основании которых принимается решение. Это время полной сосредоточенности, когда он отсоединяется от внешнего мира, выключая мобильный и прочие средства связи. Мира за стеной не существует. Если вино кажется безупречным, наступает время биохимии. Франсишку внимательно просматривает результаты подготовленного лабораторией подробного анализа – совпадает ли аналитическая картина с органолептической, с той «картиной», что возникла в его голове? Чаще всего совпадает. Но иногда бывают

расхождения, и тогда требуется дополнительное расследование. Случается ли, что он ошибается? Конечно, но не так уж часто. Бывает и так, что вино, на которое возлагались большие надежды, не оправдывает ожиданий, в процессе его «взросления» выясняется, что потенциал куда-то исчез, «вундеркинд» обернулся чем-то заурядным. Но случаются и приятные сюрпризы, когда вроде бы ничем не примечательный «подросток», ничего особенного не обещавший, вдруг начинает развиваться в нечто выдающееся. Каждый год Франсишку перепроверяет себя. «Главное – быть честным перед самим собой», – снова говорит он. А ведь бывают всякие соблазны. Коммерческие, например. Когда рынок жаждет какого-то конкретного вина, а приходится его разочаровывать. Ну, или просто профессиональный азарт. Или – простудился, насморк у тебя. Дегустацию надо прекратить! И честно определить, когда необходимая чувствительность вернется.

Неужели, спрашиваю я, не бывает моментов усталости, чувства отвращения, неужели никогда не возникает желания все бросить, поменять профессию, избавить свои вкусовые рецепторы от этой бесконечной нещадной эксплуатации? Разве не чувствует он хотя бы иногда, что мадера ему просто на-до-е-ла! Нет, говорит Франсишку, не бывает. Он любит свою профессию. И свое вино. Хотя за обедом с друзьями он пьет сухое, а не мадеру. Но это – совсем другое дело. Это уже не работа, не дегустация.

Мадера, в принципе, это «всего лишь» крепленое виноградное вино. Оно – родственник хереса и портвейна, и все же существенно отличается от них и системой изготовления, и вкусовыми качествами. (И, на мой вкус, превосходит этих своих двоюродных братьев.)

Но саму идею крепить, то есть стабилизировать вино спиртом или крепким бренди, мадерьянцы позаимствовали у производителей портвейна. Это оказалось очевидным, логичным методом спасения перевозимого на парусниках вина, которое иначе норовило скиснуть за время путешествия. Но делать из этого полуфабриката настоящую мадеру научились, как и многое другое в человеческой истории, совершенно случайно. Однажды партия вина в дубовых бочонках была отправлена на корабле за тридевять земель – в Индию, по другой версии – в Гонконг. И вот что-то там не срослось – то ли заказчик разорился и оказался неплатежеспособным, то ли еще что-то нештатное случилось, в общем, парусник вынужден был повернуть в обратный путь, так и не разгрузившись. Казалось, владельца груза ожидало экономическое крушение, разорение, ведь вино осталось не проданным, а фрахт все равно пришлось оплачивать… И куда

теперь было девать выпивку в таких количествах? Тем более что, проведя много недель – вдвое больше обычного – в жарких трюмах, да еще попав в свирепую качку, вино должно было испортиться, не так ли? Нет, не так! Когда бочонки открыли и попробовали содержимое, оказалось, что вино изменилось до неузнаваемости, обретя невиданную янтарную окраску, небывалый густой вкус и аромат с оттенками прокаленного ореха и карамели. Причем по наиболее распространенной легенде этим открытием мир обязан простым морякам. Хозяин распорядился вылить не понадобившееся спиртное в море. Но моряки вознегодовали: да разве можно! Лучше в нас, чем в таз! И были поражены, какой роскошный напиток оказался в бочках… Так родилось новое, удивительное вино.

Некоторое время его так и изготавливали: пускали бочонки кататься по морям в экваториальных районах. Но до чего же выразителен португальский язык! Улучшившийся в долгой и жаркой дороге напиток стали называть vinho da roda – «вернувшееся вино». Сохранились документы, свидетельствующие о том, как мадерьянские купцы отправляли бочонки с мадерой в многолетние путешествия по всему свету (до пяти лет!). Платили за это немалые деньги, рисковали. Ведь судно могло попасть в жестокий шторм и утонуть или стать жертвой пиратов. Такое происходило сплошь и рядом, а институт страхования морских перевозок был еще в зачаточном состоянии.

Почти сразу начались попытки найти способ, как условия корабельного трюма в жаркую погоду можно имитировать на суше. Некоторое время шли споры: в чем секрет? В том ли, что бочонки раскаляются под пылающим солнцем или, может быть, в морской качке? Или в том и другом одновременно? Один торговец вот что надумал: подвесил бочонок с вином в двери так, чтобы, входя, все посетители лавки отодвигали его рукой. В результате бочонок десятки раз на дню раскачивался. Но говорят, предприимчивый купец все равно остался недоволен результатом. Да и покупателям это быстро надоело.

Постепенно пришли к выводу: главное – это термическая обработка, причем длительная, и нужно как-то обеспечить равномерность нагрева содержимого бочонка. Методом проб и ошибок нашли оптимальные условия изготовления мадеры и сроки ее созревания. Начали оборудовать специальные помещения, своего рода мини-бани, которые по-португальски называются estufa (буквально – теплицы, оранжереи). В этих «эштуфах» на протяжении трех месяцев поддерживается температура порядка 45–50 °С и выше, при этом горячая вода, циркулируя по трубам вокруг, обеспечивает равномерность

прогрева вина. Затем в течение еще трех месяцев температура постепенно снижается. Весь процесс в целом называется estufagem. Но еще до этого в стальных баках происходит ферментация, причем надо следить за тем, чтобы она была прервана в точно выбранный момент. Впрочем, «душителю собак» сериалу, наоборот, нужно дать проферментироваться до конца, без всякого прерывания, а мальвазию необходимо крепить раньше всех остальных, пока уровень содержания сахара не упадет ниже отметки в 12–14 градусов. Потом белые сорта «взрослеют» в дубовых бочках как минимум пять лет. Но действительное волшебство начинается с двадцати лет созревания – такое вино называется винтажным.

Второй способ, гораздо более дорогой, но дающий несравненно более хороший результат, носит то самое, старинное название canteiro («в кровати» или «на козлах»), то есть «вылеживание», выдерживание в дубовых бочонках в тепле, где-нибудь под крышей, ближе к солнцу. На это уходят годы, себестоимость получается высокой. Поэтому canteiro применяется сейчас в основном для производства дорогих марок вина, изготавливаемых из белого винограда.

В «Madeira Wine Company» мне показали эти самые бочонки, а также процесс их изготовления и ремонта. Делаются они из старого, семидесятилетнего американского дуба. Со временем дерево не выдерживает, начинает портиться. Но высококвалифицированные куперы – бондари скрупулезно исследуют отслуживший свое бочонок – часть дерева удается спасти и использовать вновь.

В разные времена в разных странах мира предпринимались попытки наладить собственное производство из местного винограда. А почему бы и нет? Ведь теоретически любое виноградное сусло можно превратить в мадеру, вернее в косящий под нее продукт. Этот процесс даже официальное название имеет: мадеризация. Принцип, вроде бы, очевиден. Подвергаете сусло окислению (оксидации), одновременно его нагревая. Все тот же estufagem. Важно при этом обеспечить и равномерность нагревания, и, на всех этапах, достаточно высокий процент алкоголя, иначе у всяких неумеек получается вовсе не мадера, а просто-таки уксус. Вычислили всякие формулы: до какой температуры надо нагревать вино, чтобы процесс оксидации ускорился. Например, если нагреть его до 40 градусов, то он убыстряется раз в пять, если до 50 – то в восемь. Понятно, что поддержание таких температур в течение нескольких месяцев стоит денег, и немалых. Но если слишком торопиться, то вроде бы все получается быстро, но со вкусом что-то не то… Тому есть,

конечно, всякие биохимические объяснения, но для винодела это выглядит так: вино мстит за торопливость. Все вроде правильно, анализ показывает: это мадера. А попробуете на вкус: ерунда какая-то. Если разогревать сусло до совсем уж каких-то сумасшедших температур, то результат получите вообще невероятно быстрый – тяп-ляп, и готово. Но в таких случаях на выходе и вовсе – резкий вкус, жженой пробкой какой-то несет, пить невозможно. Вывод: спешить нельзя. Да и вообще, как бы американцы и прочие ни старались, а все-таки настоящая мадера получается только на ее родине. Для получения правильного продукта требуется комбинация всех этих уникальных свойств – особой вулканической почвы, климата, ну и накопленный столетиями ноу-хау тоже не шутка. А все попытки воссоздать мадеру – например, в той же Калифорнии, в Техасе, да и в Крыму, оказались несостоятельны. Получается, извините, лишь какое-то жалкое подобие.

Я перепробовал много видов мадеры. Интересно, как резко отличается вино, прошедшее процедуру искусственной мадерации, от сырья. Стоят рядом две одинаковые рюмки, на мой непросвещенный и нетренированный нюх почти одинаково пахнущие. Но вот язык сразу чувствует, какой качественный скачок происходит.

И еще очень интересно разобраться, чем отличаются вина разных годов. Конечно, мне далеко до профессионалов, а потому я могу описать лишь совершенно индивидуальное, субъективное ощущение. Может оказаться, что на ваш вкус все будет иначе. Но вот что показалось мне… Первый неожиданный вывод: чем старее мадера, тем менее очевидны различия между сортами. Сухие и полусухие становятся как бы более сладкими, а сладкие и полусладкие, наоборот, вроде бы более сухими. Возможно, это неграмотная формулировка, но создается впечатление, что все они «стремятся» к некоему общему идеальному балансу. Правда, совсем древних экземпляров – возрастом в сто лет и более – пробовать мне не приходилось. Самая старая мальвазия из тех, что встретились на моем жизненном пути, относилась к 1954 году. И она не показалась мне очень сладкой, а вовсе даже похожей на боал 1969, просто родные братья… Интересно, отлично даже, замечательно… Но еще больше понравился мне террантеш 1976 года. И еще вкуснее – вино того же сорта всего на один год старше! Только его почти уже не осталось… Может быть, на меня, вернее, на мои вкусовые рецепторы подействовало именно знание этого факта? А то получается парадокс: урожаи подряд идущих годов одного и того же сорта могут дать более разительные отличия, чем два разных сорта, да еще отстоящие

друг от друга на целых 15 лет! Невероятно… Может быть, я замечаю какие-то второстепенные детали, а главного – не чувствую? Такими категориями, как вкусно / невкусно, профессионалы точно не оперируют.

Я вот попытаюсь сейчас описать так поразивший меня террантеш 1975 года. Во-первых, цвет. Темное золото с зеленым отливом на свету. Во-вторых, аромат. Сухофрукты, изюм, наверно, чуть-чуть жженый миндаль, чуть-чуть, может быть, дымок горящего вкусного дерева – но это только намеком. И наконец, послевкусие. Тоже изюм и лесной орех и капельку – сушеный абрикос, может быть, намеком, в дополнение, даже кофе. Сложно! Франсишку де Альбукерк посмеялся бы над моими попытками. Настоящие дегустаторы, видно, относятся к вину без романтического пиетета, трезво, даже цинично, как врачи к человеческому телу.

Я долго колебался, пересказывать ли вам любимый анекдот Франсишку. Потом решился: из песни слова не выкинешь…

«Устроили виноделы слепую дегустацию своему коллеге. Глаза ему завязали и налили в специальную рюмку… мочи. Он пригубил, выплюнул, подумал и говорит: это моча! А товарищи ему в ответ: да это любой дилетант догадался бы! Ты, раз уж ты такой крутой профи, скажи нам, кто именно из нас тебе в рюмку написал!»

Ну, не могу сказать, что смешно, но, наверное, показательно… Такой вот профессиональный юмор. Я слышал еще потом из другого источника, что это и не анекдот вовсе, а действительное происшествие. Так вот дегустаторы друг друга разыгрывают…

Но тут мне кажется уместным еще добавить, что Франсишку из своей фамилии дворянское «де» выбросил. Не из паспорта, понятное дело, но и в специальной литературе, и в газетных статьях, и на собственной визитной карточке он фигурирует просто как Альбукерк. Я спросил его: «Как же так? Ведь ваш брат Мигель, много лет бывший мэром Фуншала, и, как очень многие считают, в скором будущем президент всей Мадейры, наоборот на этой частичке настаивает! Он мне сам об этом говорил: „Это мое имя, доставшееся от предков, и я не должен его менять!“ Франсишку усмехнулся, пожал плечами: „Мой брат – политик. Он работает с людьми. А я – с вином. А вину мои дворянские корни не интересны“».

Но хватит про мадеру. А то можно подумать, что на острове нет других национальных напитков. Есть! Одна понша чего стоит…

У нашей ирландской подруги Ким в «Book-it-here» или за

углом у Яны Лоскутовой в «Fiesta-tour» (если вам важно общаться именно по-русски) – рядом с моим любимым Мостом через Сухой Ручей, или же в миллионе других мест в городе вам за небольшие относительно деньги организуют ознакомительные поездки по острову. Будут они вам стоить от 30 до 50 евро. Мы в свое время норовили получать их за полцены в заведениях, связанных с большими отелями, торгующими таймшерами. Скидку нужно отработать – потратить два часа на знакомство с каким-нибудь новым отелем. Нам это было интересно, а потом, мы считали, что убиваем двух зайцев и вдобавок за это же получаем большую скидку. Но если у вас всего неделя или даже две и никакие таймшеры вас не волнуют, то лучше не терять двух часов, а заплатить полную цену. Вдобавок из-за кризиса спрос на таймшеры резко упал, и до предела снизилось предложение.

Два главных маршрута экскурсий: Западный и Восточный. Особняком стоит замечательная (горячо рекомендую!) поездка в Долину Монахинь, она же «Убежище сестер» (Curral das Freiras). Но начнем с Запада.

Глава 16. Город «Волчьего логова»

Если все катить и катить из Фуншала на Запад по Монументальному проспекту (Estrada Monumental), то он, после пересечения полувысохшей Реки Спасшихся (Ribeira dos Soccoridos), превратится в Проспект Жоао Гонсалвеша Зарку, пойдет круто вверх, и вскоре вы окажетесь в Камаре-де-Лобуш.

Если по пути вы заглянете в португальско-русский словарь, то удивитесь: разве на Мадейре когда-нибудь жили волки? Любой местный житель вас заверит, что ничего подобного, этого зверя никто и никогда в глаза здесь не видел. Но почему же в таком случае второй по величине город острова назван в честь этих свирепых хищников? Ведь Camara de Lobos переводится на русский язык как «Волчье логово».

Вот какая за этим названием кроется история…

Итак, в 1419 году Зарко прибыл на остров Порту-Санту, а год спустя добрался и до соседней Мадейры. Высадился сначала в Машику, потом поплавал вдоль южного берега в поисках естественной бухты. Нашел: одну, побольше, но менее защищенную от моря, в Фуншале, и другую, поменьше, чуть дальше на запад, замечательно красивую, надежно отгороженную от океанских волн. Правда, береговая линия оказалась занята вольготно здесь разлегшимися, нежившимися на солнышке диковинными зверями – в два с лишним метра длиной, под триста килограммов весом, с каким-то почти человеческим выражением на честной морде-лице, с круглыми, будто постоянно удивленными глазами. Шерсть у зверей была очень короткая, и оттого они казались одетыми в черные или в коричневатые рясы. К тому же они очень неуклюже передвигались по берегу, точно поклоны клали. Ну вылитые монахи… На людей они взирали с любопытством и без всякого страха. А напрасно. Вскоре вновь прибывшие занялись систематическим уничтожением этих «туземцев».

Но поначалу Зарко пришел от зрелища в восторг. Тот факт, что эти животные выбрали бухту для своего лежбища, говорил о качестве, о том, что здесь безопасно и сытно (если, разумеется, умеешь ловить рыбу). А рыбу звери ловить умели – еще как! Неуклюжие, просто даже нелепые на берегу, они оказались невероятно быстры и маневренны в воде. За что их здесь и прозвали «лобуш де мар», «морскими волками», и в народе называют их так до сих пор.

Но это – неправильное название. На самом деле это – тюлени-монахи, по-португальски – foca monge, редкие, почти уже

вымершие морские животные, занесенные ныне в Красную книгу. В России их зовут белобрюхими тюленями – из-за характерного светлого пятна на животе. Сейчас их в мире осталось меньше 600 особей, и они находятся на грани полного и окончательного исчезновения, а их карибские братья уже вымерли.

Говорят, португальский король пришел в недоумение: что еще за морские волки такие? – и велел выбросить из названия городка слово «морские», так в мадерьянской топонимике и появились невиданные здесь лесные хищники. Но на гербе города фигурируют все же тюлени, а между ними – колонна, восьмиугольник, якобы тамплиерско-масонский символ. Так, по крайней мере, считает наш друг Октавиу Суза. Он говорит, что Зарко сам был членом одного из орденов (Ордена Иисуса), предтечи вольных каменщиков. И вообще, тюлени считаются животными, приносящими удачу. На гербе они как будто охраняют колонну, а значит, и город.

Но, увы… на гербе тюлени живут и город охраняют, а вот их самих сохранить не удалось. На острове их давным-давно уже нет. Местные рыбаки постарались, уничтожили конкурентов. Поговорите с ними, они вам объяснят, что к чему. Что взрослой особи «монаха» требуется до трех килограммов рыбы в день, и из-за них страдали уловы и рыбацкие семьи.

Октавиу – композитор и философ, а заодно и владелец «Bar de Mar» – популярного бара, расположенного у самого берега в Камаре-де-Лобуш. Мы сидим с ним, потребляем знатные морепродукты, пьем «зеленое» португальское вино и рассуждаем о судьбе тюленей и о взаимопроникновении культур. И Октавиу, и присоединившийся к нам его старый друг Филипп Клод знают кое-что из русской классики. Читали Достоевского – «Преступление и наказание» и Толстого – «Анну Каренину» (Октавиу, кроме того, одолел и «Войну и мир»). Знакомы, хотя и не очень глубоко, с русской музыкой, особенно оба ценят Второй концерт Рахманинова. Выговаривают, правда, имя композитора так, что мне удается понять, о ком и о чем речь, только с третьей попытки. И то помогло название произведения, вернее, его номер. Это я давно понял: если второй – значит, речь о Рахманинове, если первый – то о Чайковском. Последнего мои мадерьянские друзья тоже знают, но выше ставят Рахманинова, и тут наши вкусы совпадают.

Мы говорим о музыке, Филипп Клод цокает языком, демонстрируя свой восторг, и на нас с недоумением оборачивается полуголый местный рыбак, который в нескольких метрах от нас подкрашивает свою яркую полосатую лодку. Он стоит прямо на солнце, но оно его нисколько не смущает: рыбак

не боится ни рака кожи, ни элементарного теплового удара – мадерьянцы, и особенно рыбаки, генетически приспособлены к многочасовому «зажариванию» в ультрафиолете. Но слово «Рахманинов» кажется ему нелепым сочетанием звуков… впрочем, он не слишком любопытен и быстро теряет интерес к нашей странной беседе. «Про музыку болтать можем, а вот лодку подкрасить – нам слабо… а уж тунца вытянуть и подавно», – думаю я и смотрю на голую черную спину с уважением.

Мы сидим в открытой зоне бара, почти на пляже, совсем рядом море, черные камни и скалы, та самая знаменитая бухта. Если поднять глаза, то на крутой скале над ней возвышается ресторан «Черчилль». Назван он так не случайно. В январе 1950 года прославленный британский премьер, на тот момент уже бывший, проводил на Мадейре короткий отпуск (его пришлось прервать из-за досрочных парламентских выборов, неожиданно объявленных на Альбионе). Но вот за несколько дней, что Черчилль прожил на Мадейре, он успел посидеть на этой скале, рисуя акварелью пейзаж Камары-де-Лобуш и ее достославной бухты. Кстати, получалось у британского премьера, по-моему, замечательно, и в этом деле, то есть в изобразительном искусстве, он тоже был на порядок талантливей своего поверженного врага – Адольфа Гитлера, который одно время мнил себя художником.

Теперь холм этот стал чем-то вроде места паломничества: многочисленным британским туристам любопытно взглянуть, где же предавался любимому хобби самый великий (если верить опросу Би-би-си) их соотечественник.

Тихая, захолустная Мадейра благодаря невидимому присутствию черчиллевского духа как бы становится частью мировой истории.

На самом деле захолустность в данном случае – как раз огромный плюс и составляющая очарования волшебного острова. Это где-то там, на другой планете хлещут ливни, бушуют ураганы. В том, опасном и неуютном мире, угоняют самолеты, взрывают дома, воюют, угрожают, трясутся в ожидании вторжения чужой армии или действий террористов. Здесь же – тишь да гладь да божья благодать. Теплый, вкусный, ласковый рай… Ну, может быть, скучноватый для продвинутой молодежи… Но и в этом как раз его прелесть. Впрочем, некоторые считают именно Камару-де-Лобуш центром преступного мира Мадейры, хотя это довольно смешное словосочетание, почти оксюморон.

Наш друг Октавиу уверяет, что в его родном городе никакой серьезной преступности нет, «тоже мне мафия, десяток полубомжей, полукарманников», ворчит он. Но мы рассказываем

ему историю, которую услышали от питерских друзей…

Один соотечественник из Санкт-Петербурга, назовем его условно Николаем, изрядно приняв на грудь, ощутил острую необходимость срочно, без малейшего промедления, искупаться в океане. Тем более что на Мадейре, при всех ее достоинствах, пляжей в привычном нам понимании совсем немного, все же – скала посреди океана… И вот увидал подвыпивший Николай подходящую полоску берега, сорвал с себя рюкзак и полез в Атлантический океан… Насладился водой, которая не то чтобы очень холодна, но и слишком теплой ее не назовешь (почему наиболее изнеженные и предпочитают бассейны, которыми остров буквально усеян). Вылез Николай из воды довольный и почти трезвый. Но вот незадача – рюкзак исчез! Он даже не поверил своим глазам, решил, что это какое-то недоразумение, ведь все говорят, что на Мадейре нет преступности, что двери можно не запирать и сумки в автобусе забывать, что в большинстве случаев – святая правда, но из всякого правила все же есть исключения.

Надо сказать, что иностранными языками Николай не владел ни в каком приближении. И решил, что надо с кем-то посоветоваться, что же делать. Позвонил в гостиницу той самой питерской паре, с которой случайно познакомился накануне. Те захотели помочь земляку и обратились к нам как местным старожилам, и мы готовы были предложить свою помощь в переговорах с властями и администрацией отеля, в котором проживал Николай. Но тот вдруг наотрез отказался, будто испугался чего-то. Позднее выяснились детали. Оказывается, в рюкзаке были не только кредитные карточки и какие-то документы, но и наличные – около 30 тысяч долларов. Николай справедливо полагал, что такие суммы могут насторожить полицию, к которой он в конце концов все же обратился, но, кажется, опустил такие детали, как конкретное количество денежных знаков в злосчастном рюкзаке. Полиция, что не удивительно, помочь ему не смогла, как ни старалась. Разочарованный Николай отправился выпивать в компании еще каких-то русскоязычных, которые и просветили его насчет «мафии Камары-де-Лобуш», с которой он вступил в переговоры через посредников, и те обещали попытаться найти рюкзак и вора за процент от содержимого. Но тоже не преуспели. А если бы и преуспели, то с какой стати стали бы делиться с хозяином? Но в процессе этих, прямо скажем, бессмысленных переговоров Николай выяснил (и рассказал затем нашим знакомым), что главный «рэкет» этой «ОПГ» состоит в следующем: весь день они спят, к ночи просыпаются и, опохмелившись, отправляются на

поиски загулявших иностранных туристов, и, если таковой попадется в темном месте, как следует его «обчищают». Вот такой жуткий бандитизм!

Впрочем, Октавиу и к этой истории отнесся с недоверием. Сказал, что такие случаи, видно, очень редки. Хотя чего только на свете не бывает. Даже здесь, в земном раю, среди всей этой красоты и благодати, есть опустившиеся люди, алкоголики, наркоманы, перебивающиеся случайным заработком, а при случае не брезгающие мелким воровством, а то и уличным грабежом. Так что совет: не бродите по ночам в одиночку, да еще в каких-нибудь темных местах, даже если шанс попасть на уличного татя и ничтожен.

И все же надо признать: живописная до восторга прибрежная полоса города несет на себе отпечаток некоего Дикого Запада, что ли. Что-то такое носится в воздухе – нет, не пугающее, не тревожное, но все же не слишком приятное. Ощущение какой-то шероховатости, неуютности, что ли. (В Фуншале ничего подобного нет.) Наверно, дело просто в элементарной бедности местного населения, еще недавно сильно бросавшейся в глаза. Картина, не раз описанная иностранными туристами в прошлом: бегающие по берегу чумазые босые оборванцы. Теперь такого уже почти не увидишь, но все же материальным благополучием здесь и не пахнет, да и рыбаки, как и ковбои, хоть и не бандиты вовсе, нет, они честные труженики, но все же ребята суровые.

И все это обидно, поскольку прибрежная полоса, эта сказочная бухта, столь полюбившаяся Зарко, словно Богом создана для туризма, ничего более подходящего для расслабленного отдыха и придумать нельзя. И такая красота вокруг, ты точно посреди неба и океана…

За неимением классных ресторанов на этом пятачке здесь процветают бары, включая и «Бар де Мар» нашего друга Октавиу. Коронное его блюдо, хоть и достаточно простое, но очень популярное, называется альгейра: это такая очень ароматная сосиска из мяса птицы, перчиков и травок – дешево и вкусно (и совсем не сердито). Некоторые называют ее еврейской сосиской, потому что в ней нет свинины. Название звучит скорей по-арабски, впрочем, мусульмане, как известно, свинины тоже не употребляют. Что еще могу рекомендовать отведать из меню моего друга? Разве что отличное спагетти, другого ничего не пробовал. Но, в общем-то, это бар, а не ресторан, поэтому закуски есть, но они – дело второстепенное. А главное – это все-таки напитки.

Камара-де-Лобуш считается столицей понши (poncha). Звучит похоже на мексиканское название балахона, надеваемого через

голову (кстати, здесь, на острове, в магазинах можно найти отличные экземпляры местного производства). Но на Мадейре понша – это традиционный коктейль из местной водки агварденте, меда и фруктового сока. Изготавливается водка эта, кстати, по традиционному рецепту из местного сахарного тростника. Старинный английский род, к которому принадлежит Филипп Клод, на протяжении нескольких поколений производил и продавал самую популярную разновидность агварденте. Его предки были англичанами с двойной фамилией Бинингем-Клод (видно, французы или норманны какие-то туда затесались). Представители рода до сих пор играют видную роль в жизни острова, они – часть той совершенно легендарной, удивительной общины, веками сохранявшей свою самобытность, но при этом внесшей огромный вклад в социально-экономическое развитие острова.

Слово «агварденте» по-португальски значит «огненная вода», и продукт этот вполне соответствует своему названию. (Предупреждаю, по-английски мадерьянцы именуют свою водку «бренди», что вводит в заблуждение.)

На основе «огненной воды» изготавливается популярный среди рыбаков дешевый напиток под названием «масия». Это смесь тростникового темного, густого меда с вышеозначенной водкой. Масия сладка, но не слишком, на вкус напиток очень мягок, но чрезвычайно коварен – ударяет в голову мгновенно, будьте с ним осторожны…

Но все же понша гораздо тоньше и интереснее на вкус, что-то в ней есть необыкновенно освежающее. И она очень полюбилась иностранцам, многие из которых специально ездят отведать ее именно в Камару-де-Лобуш, где помимо «Бара де Мар» есть еще с десяток специализирующихся на этом заведений.

Но справедливости ради надо сказать, что понша и в баре у Октавиу не хуже, к тому же он расположен ближе к морю.

Итак, понша – это все та же агварденте с лимонным соком и медом – только уже не тростниковым, а пчелиным. Впрочем, Филипп Клод говорит, что в некоторых рецептах предусмотрена капелька тростникового нектара – получается еще вкуснее… (Не могу в этом месте удержаться и не задать тут же вопрос: а вы вообще сахарный тростник пробовали когда-нибудь? Если нет, обязательно восполните этот пробел, вы удивитесь, как это вкусно. Его не жуют, а сосут, как леденец. Говорят, некоторые привязываются – как к наркотику, но я в это не верю. На регулярное потребление точно переходить не стоит, но для того чтобы отведать из любопытства, Мадейра – самое место.)

Есть несколько основных разновидностей понши. Самая

популярная, классическая, делается на основе лимонного сока. На втором месте понша из маракуйи. Помимо этого есть и другие, более экзотические, из красных фруктов и ягод, из киви… А вот моей жене особенно полюбилось понша с соком тамарилло.

Кстати, эти фрукты на Мадейре именуются почему-то «английскими помидорами», tomates ingles. Почему помидорами, понятно – они на самом деле очень похожи на продолговатые томаты, только цветом чуть темнее… Но вот почему английские? В Англии ничего подобного не растет и расти не может, а британцы в большинстве своем их в глаза не видели, разве что по телевизору. Но вот «английский помидор», и все тут. И растет он, кстати, не на грядке, а на томатном дереве.

Кожура у фрукта, имейте в виду, практически несъедобная. Есть можно и нужно только лишь внутреннюю мякоть, которую лучше всего извлекать чайной ложкой, предварительно разрезав плод пополам. Попробуйте с горячим тостом, вкус специфический, удивительный, ни на что на свете не похожий. Не каждому придется по нраву, но попробовать, по-моему, очень даже стоит. И возможно, лучше всего его вкусовые оттенки проявляются все же именно в понше. Эту разновидность особенно рекомендую тем, кто не любит сладкого алкоголя. На полках супермаркетов его, впрочем, не найдешь, но лимонная разновидность и понша-маракуйя представлены широко и в разного размера таре. Мы предпочитаем классический лимонный вариант в маленьких пластмассовых бутылочках – либо полулитровых, либо даже четвертинках. Удобно увозить с собой в самолете в страны с холодным климатом. Зимой помогает от простуды лучше всякого антигриппина. Да, и хотел бы предупредить: довольно модный среди местных вид – poncha a pescador – самая, пожалуй, резкая на вкус разновидность. Но настоящие любители и знатоки должны попробовать и ее тоже. Вдруг понравится?

Ну и отдельная, слегка неприличная, повесть про специальную палочку, пестик, которым поншу взбивают. Его можно делать из любого дерева, но предпочтительнее – из лаврового или апельсинового. Туристическая индустрия, помимо прямого назначения, превратила его еще и в сувенир, часто довольно скабрезного, скажем прямо, фаллического вида. Пестик официально называется по-португальски «мешелоте» (mechelote), но гораздо чаще, в устной речи ее называют «каральиньу» (caralhinho), то есть «маленький мужской член». Даже, если уж быть до конца откровенным, не член, а более грубое слово. Каральу (caralho) – это как раз он, большой, нормальный х… А каральинью, соответственно, маленький х… (Размер, видимо,

имеет значение.)

Что меня поражает в данном случае, так это то, что в принципе мадерьянцы совсем не охальники, не матерщинники, особенно по сравнению с русскими или новым поколением британцев из нижних слоев общества. Нецензурной брани на улицах практически не слышно. Ни от каких слоев! Но вот в этом случае мадерьянцам кажется название сего инструмента невероятно смешным, а ради смеха можно и запретное выражение употребить, если детей нет поблизости, разумеется. Кажется мне, что в этом тоже отражается национальный менталитет, этакое почти детское простодушие, отсутствие взрослого ханжества, ведь любители материться вовсе не против ханжества восстают. Нет, они показывают, что они – крутые, что они не простые смертные, не нам, тварям дрожащим, чета. И никаких сантиментов – плевать, если кому-то неприятно. Комплекс Раскольникова. Деликатным мадерьянцам этот комплекс вовсе не свойственен, но поюморить по неприличному поводу – самое оно. Еще и подмигнет вам бармен, стуча пестиком в ступке – ничего, дескать, вам этот процесс не напоминает, а? Туда, сюда, обратно… работает каральиньу.

Я, кстати, и сам очень даже могу тихо, себе под нос выругаться, если вдруг уроню чемодан себе на ногу или обнаружу, что по рассеянности приехал не в тот аэропорт. Для этого мат и существует, отлично помогая разрядить напряжение, а вовсе не для того, чтобы эпатировать окружающих, портить им настроение, громко вставляя в каждое предложение табуированные слова-паразиты. От этого, помимо прочего, только девальвация мата происходит, и он перестает делать то, для чего он предназначен. Но для анекдотов мат иногда незаменим. И то, что мадерьянцы в своем абсолютном большинстве разделяют мой взгляд на табуированную лексику, мне очень нравится. Хоть убежище здесь проси!

Тут же, в барах Камары-де-Лобуш, можно попробовать и другие мадерьянские напитки. Например, «Никиту» (по одной версии он назван в честь телесериала, по другой – в честь песни Элтона Джона). Представляет он собой коктейль, в котором светлое пиво перемешано с ванильным мороженым и ананасовым соком (несколько кусочков ананаса тоже добавляется). В одной популярной версии туда еще добавляется и белое вино. Есть большие его поклонники (я, впрочем, не из их числа).

А вот Pй de Cabra («Козья ножка») – это темное пиво, перемешанное с белым сухим вином с добавлением лимонной корочки и измельченного шоколада. Можно для смеха тоже разок испробовать. Но я лично тогда уж просто за темное пиво – фирма

«Coral» делает неплохой легкий, некрепкий портер, пахнущий свежим квасом.

Местная молодежь увлекается сидром. Недавно отведал его в ресторанчике селения Рибейру Фриу. Он показался мне совсем легким напитком, но это впечатление было обманчиво, градусов в нем хватает. Хозяин замешивает сидр в огромном кувшине с сахаром. Без сахара, говорят, кислятина… А еще есть потрясающая вишневая наливка, почти такая же замечательная, как та, что делал в далекие годы мой дядюшка в Калининградской области… Называется она жинжа (Ginja). Берется темная кислая вишня (ни в коем случае не черешня!), каждая ягодка аккуратно протыкается вилкой, потом они набиваются в бутылку и заливаются огненной водой – агварденте. Добавляются сахар и корица (но только немного, щепотка, для почти неразличимого вкусового оттенка). Настаивать нужно минимум три дня. Но полученную таким образом наливку лучше все же пробовать не в Камара-де-Лобуш, а там, где ее умеют делать по-настоящему – в Curral das Freiras, в Долине Монахинь в глубоком разломе, спрятавшемся среди гор. Этот разлом долго считали кратером вулкана, и он действительно выглядит именно так. Но потом выяснилось, что это результат эрозии. Туда, безусловно, стоит съездить не только из-за вишневой и каштановой наливок, которыми долина славится.

А вот местную кайпиринью отлично делают и в Фуншале, и в некоторых барах Камары-де-Лобуш (но не во всех). Я недавно был свидетелем жаркого спора двух местных знатоков на тему: насколько мадерьянский вариант отличается от бразильского? Пришли к компромиссному выводу, что идея напитка пришла из-за океана, но местная версия все же иная. Во-первых, используется мадерьянская агварденте, а не кашаса. Во-вторых, что еще более существенно, вместо лайма – мадерьянский кисловатый лимон. Ну, толченый лед есть толченый лед, и тростниковый сахар тоже от бразильского не отличишь. Но вот если в баре вам предложат напиток под названием кайпирошка, то знайте: там вместо агварденте в ход идет русская водка! А все остальное – то же самое…

В общем, много чего интересного можно отведать в барах города… Но вот только главный напиток Мадейры здесь пить не советую, это надо делать совсем в других местах.

Увы, из многих сотен или даже тысяч особей когда-то многочисленной колонии тюленей-монахов, обитавших раньше на острове, теперь осталось жалкое число – то ли 23, то ли 24. Я слышал, что многие ихтиологи и зоологи просто спят и видят, как бы на тот остров попасть (а сделать это непросто – заповедная

зона). Один приезжал из России, говорил общим знакомым: ведь это не просто абы какие тюлени, или морские котики, или моржи – это же монахи, или белобрюхие, черт возьми! Для специалиста увидеть таких с близкого расстояния – и можно умирать. Не знаю, повидал ли он этих красавцев. Надеюсь, что повидал – и все-таки остался жить дальше.

Кстати, наблюдающие тюленей зоологи утверждают, что вроде бы (тьфу, тьфу, тьфу!) дело пошло на поправку, численность колонии растет. В 1988 году монахов оставалось только шесть. Теперь – все же в четыре раза больше.

Одна из проблем состоит в том, что беременные самки отправляются рожать и вскармливать потомство в подводные пещеры. Пещеры эти надежно укрывают их от людей или акул, но не от штормов. А по печальному совпадению главный (хоть и не единственный) сезон для появления потомства – октябрь и ноябрь, как раз время наиболее частых бурь в этих широтах, и много детенышей погибает. А ведь когда-то, пока не встретились на пути монахов жадные хомо сапиенсы, пещеры не нужны были, все происходило прямо в бухте, на пляже можно сказать.

Но вот недавно пришла отрадная новость: были замечены случаи по крайней мере лактации (то есть кормления материнским молоком) прямо на берегу одного из островов Дезерташ под открытым небом. Значит, страх перед человеком уходит. И, соответственно, появился шанс, что этот редкий зверек (ну да, малыш, весом в 300 кг!) будет спасен. Мадерьянские ихтиологи и экологи очень этим гордятся, и правильно делают.

Глава 17. Город волосатых рук

А что пьют трудящиеся в районах, лежащих на восток от столицы? Этот вопрос нам удалось исследовать благодаря дону Фредерику Тешейре, который родился и вырос в городке Камаша. Городок этот лежит на туристических маршрутах как центр индустрии плетения, именно здесь изготавливали основную часть и корзинок, и стульев, и всех других изделий такого рода. Кроме того, Камаша славится как футбольная и фольклорная столица острова. В 1875 году именно здесь прошел первый в истории Мадейры матч, и местная команда остается одной из сильнейших и по сей день. А камашский ансамбль народного танца под управлением доктора Алфреду Ферререйра де Нобрега стал знаменит и за пределами Мадейры, выступал с успехом не только в континентальной Португалии, но и в Испании, Франции, Великобритании, Швейцарии и США. Главной солисткой ансамбля долгие годы была легенда народного танца Мария Асенсау. Родственница, разумеется, нашего дона Фредерику. Почему разумеется? А потому, что в Камаше половина жителей – его родственники. Такое, по крайней мере, создалось у нас впечатление после прогулки по городку.

«А еще мы самые волосатые на острове», – неожиданно объявляет дон Фредерику. Заметив выражение инстинктивного недоверия на моем лице, закатывает рукав и предъявляет доказательство: покрытую густой седой шерстью руку. Говорит, что у всех жителей Камаши такое – защита от холода, ведь климат по мадерьянским понятиям здесь самый суровый.

Нам вдруг становится зябко, мы ускоряем шаг, направляясь к симпатичному парку, засаженному высокими соснами и каштановыми деревьями, мимо детской площадки, мимо оживленно переговаривающихся женщин с колясками. Но вот появляется местный работяга, куда-то устремившийся с очень деловым видом. Интересно, куда это он так целеустремленно шествует? Правильно, угадали! Выпить работяга хочет. Он идет к белому передвижному лотку, отдаленно напоминающему те, в которых в советское время продавали мороженое. Но в данном случае он заставлен бутылками и очень привлекательными разноцветными графинчиками. Мы с любопытством следим за тем, что же он будет пить в обеденное время. Ему наливают какой-то напиток, и почему-то очень хочется попробовать именно то, что он пьет.

В открытом всем ветрам киоске – богатейший выбор. Работяга, как выясняется, пьет все ту же поншу, лимонную,

классический вариант. Но в киоске чего только нет. Даже такие изощрения, как бразильская кайпиринья с добавлением черной водки «Игнатьефф» и много еще чего другого. Нам достается и наша любимая понша из «английских помидоров», которые, как известно, и не помидоры вовсе, а тамарильо.

Но вот что интересно: торговец, не спрашивая, ставит перед клиентом аккуратное маленькое блюдечко с едой. А потом и второе.

Фредерику Тешейра объясняет, что это давняя и очень важная традиция, не дающая мадерьянцам спиться. Почти везде в народных заведениях к выпивке автоматически дают закуску – бесплатно. Не только арахис, это само собой, но и горячее. Для этих закусочек есть специальное название в местном диалекте, очень забавное – «дентиньюш». Это производное от слова «зуб» (dente). То есть выражение можно перевести как «на зубок». Фредерику рассказывает – иногда клиенты, заходя в народный бар («таска»), спрашивают человека за стойкой: «А что у вас сегодня на зубок?», и если ответ не устроит, можно отправиться в соседнее заведение. Но в девяноста процентах случаев «на зубок» предлагается любимое местным народом «карне де виньу и альуш», та самая мелко нарезанная свинина, которая маринуется в белом вине и яблочном уксусе с красным перцем и майораном (душицей по-простому). Маринуется пять дней! И потом долго тушится на медленном огне.

Вот и здесь, в этом открытом киоске, стоят не только ряды бутылок, но и шипящие на огне кастрюли, от которых идет невыразимо притягательный аромат.

Вот подошла наша очередь, торговец наливает нам тамарильной понши из графинчиков и выставляет перед нами блюдечки. В одном – то самое, популярное, чесночно-винное, в другом – «козади», небольшие макаронинки с мясом, в соусе пряно-томатном (из настоящих помидоров на этот раз!).

Еще здесь есть «на зубок» для любителей и «арроз а камашейру» – местный, условно говоря, плов из риса с мясом и каштанами.

Каштанов здесь очень много, и чего только из них не делают! Наливку, например. А еще магусту. Это такая забава для местных мальчишек. Собирают сосновые иглы, выкладывают их на каменную тонкую плиту или лист железа, сверху кладут каштаны, разводят под плитой огонь. Когда иглы выгорят, каштаны готовы. Причем они вбирают в себя легкий, намеком, сосновый аромат…

Я уже писал, что вкуснее жареных каштанов, чем на Мадейре, я нигде не пробовал.

Семье Фредерику Тешейры, кажется, принадлежит здесь

половина жилых домов и бизнесов. Ностальгически вздыхая, Фредерику показывает нам большое одноэтажное здание с выкрашенными белым стенами, прямо скажем не шедевр архитектуры… (Вообще-то архитектура на острове замечательна, причем речь не только об оригинальных современных проектах, но и о традиционной застройке Фуншала – белые, желтые, лимонные, оранжевые домики спроектированы в меру затейливо и с безусловным чувством стиля. Иногда бывает трудно поверить, что это дома зажиточных крестьян, а не виллы каких-то барчуков или международных плейбоев.)

А в 50-е годы Мадейра была еще чудовищно нищей, несмотря даже на то, что слухи о ее климате и его целебных свойствах уже распространились и англичане на пенсии все чаще стали селиться здесь. В Камаше холодильников не было, рыбу приносил снизу, с южного берега, торговец. Товар он укладывал на дно от бочки, которую водружал себе на голову; крупные рыбины иногда крепились на крючки по краям. Рыбу надо было покупать и съедать практически немедленно – кроме знаменитой соленой трески, разумеется, но ее покупали в лавках.

Водопровод был только в домах деревенской буржуазии, одно время семья Фредерику была единственной в селе, располагавшей подобной роскошью. В Камаше мне показали оставшиеся от тех времен небольшие заводи в леваде – приспособления для стирки. В доме было парное молоко, делали сливки, сыр, нечто вроде нашего творога. По праздникам ели свежую козлятину.

В этом простеньком доме прошло детство Фредерику. Его отец имел лицензию на располагавшуюся здесь почту и телефонный коммутатор, равно как и единственный на все село настоящий бакалейный магазин. Раз в неделю несовершеннолетний Фредерику отвозил в столицу наличные деньги – сдавать в банк. Суммы были таковы, что на них в то время можно было купить приличный дом, а то и два.

Вся эта совсем другая, инопланетная жизнь шла здесь своим размеренным чередом совсем недавно. Дон Фредерику закрывает глаза и, кажется ему, снова видит и отца, и своих братьев, и бакалейную лавку, и товары на стенах до самого потолка… Ценников никаких не было, цену надо было определять на глазок. «Смотри не на товар, а на покупателя, что он может себе позволить», – учил юного Фредерику отец.

И не забыть ему удивительный день августа 1955 года, когда в Камашу пришло электричество. Огромное событие было не только для этого крупного и важного для Мадейры селения, но и для всего острова. Главная тема, разумеется, на первой странице газеты «Diario de Noticias».

Если кто-то в Камаше вдруг оказывается не связан родственными узами с нашим проводником, то, скорее всего, это его друг. Например, владелец бара «Moise». Как здесь принято, бары называются по фамилии хозяина. Значит ли это, что друг детства Фредерику – еврей? Нет, евреев на острове нет. Но предок, родоначальник фамилии – кто знает.

В баре у местного «Моисеева» я попробовал рюмку вишневки – в шоколадном мини-стаканчике наперстке. Забавно, но, на мой вкус, слишком сладко. Такое, впрочем, предлагают сейчас туристам во многих районах острова. А вот чего я нигде больше не видел, так это местного кондитерского изделия под названием Брига ду Дейру (Briga do Deiro). Феноменальная штуковина – домашняя выпечка с черносливом, кокосом и лесными орехами. Как вспомню, так до сих пор слюнки текут… Ради одной этой «Бриги», ей-богу, стоило ехать в Камашу…

Впрочем, почти везде найдется что попробовать вкусного.

Камаша – обычно либо первый, либо последний пункт одного из четырех стандартных туров, которые предлагают иностранцам в Фуншале. Называется он Восточным и проведет вас через комфортабельный, облюбованный русскими поселок Канису (не спутайте с Канисалом!), через исторический Машику (где в 1419 году высадился Зарку со товарищи), с его золотым искусственным пляжем, и уютный городок Санта-Круз. Дальней точкой этого маршрута будет Канисал (не спутайте с Канису!) и мыс Сан-Лоренсу, где можно, как считают некоторые, заглянуть в прошлое, а может быть, даже в саму душу острова.

Глава 18. Религиозно-индустриальная революция

Через Канисал, что значит по-португальски «тростниковое поле», лежит единственная дорога к мысу Сан-Лоренсу, где уже нет никакого жилья, даже туалетов нет (как я однажды смог убедиться на печальном опыте). Есть только дикая природа в своем первозданном виде. И здесь действительно можно ощутить себя наедине с островом, особенно если решиться пройти (два часа в один конец) до самой оконечности мыса и по-новому увидеть и океан, и саму Мадейру, какой она открылась первооткрывателям. Здесь почему-то всегда ветрено, растительность скупа и скромна, и все это вызывает неожиданные ассоциации с морским побережьем Норвегии. Но невозможно не почувствовать здесь исконность, натуральность, не ощутить некоторой берущей за душу затерянности в океане, среди жгучих морских ветров. Это как холодный душ, после которого, по контрасту, больше ценишь тепло.

В самом же Канисале в глаза бросаются элегантные домики: оранжевые, желтые, кирпичные, даже вдруг синие – красиво. Но посреди всего этого вдруг несколько совсем обшарпанных, вроде бы даже заброшенных строений, в которых, видно, давно никто и не живет… Парадоксальная картина, типичная, впрочем, не для одного только Канисала.

Тут же старая церковь – милая, уютная, с маленькой колоколенкой вверху справа. Как считают некоторые британские писатели, странным образом напоминающая лютеранскую кирху… Это церковь Святого Себастьяна, покровителя Канисала. За белой оградой – аккуратное маленькое кладбище…

А с одноименной площади имени все того же святого вдруг открывается шокирующий вид на новую, соборную церковь Канисала. Она кажется гигантским монстром в сравнении со старой. Я как-то долго свыкался с ней, искал рациональное зерно. В конце концов решил, что и она не лишена своеобразной привлекательности… по крайней мере, я ничего подобного в жизни не видал. Это какой-то кубизм… тем более, что церковь и представляет собой гигантский белоснежный куб, а также две колонны, по традиции в правом верхнем углу – колокольня, между двумя опорными колоннами фасада, прямоугольник замечательного красного камня, в нем – бледно-золотой католический крест… Боковая стена массивна, пестрит узкими, маленькими отверстиями-бойницами…Что за образ? Крепости,

что ли? Нет, скорее архитектор решил, что мотивы этого здания должны перекликаться с идеей промышленной зоны, которая начинается за высоченным забором тут же, в каких-то двух десятках метров от собора… Ассоциации с чем должен вызывать такой глухой кубище? С ТЭЦ? Со складом металлоконструкций, с чем-то этаким серьезно перерабатывающим? В общем, религиозно-индустриальная революция…

Сразу за собором видны – через ограду – ангары, огромные суперсараи, какие-то гигантские цилиндры… Но вообще это типично, вспоминаю также модернистский новый храм Камаши, там, правда, эстетика была противоположной, то есть здание казалось легким, устремленным ввысь… Полет к звездам…

В Канисале есть Музей китов. Вернее, это музей китобойного промысла, центром которого долго был город. Когда Португалия присоединилась к международной конвенции, запрещающей охоту на китов, половина города потеряла работу, это был жуткий удар по населению. Но ничего, постепенно оправились, Канисал стал главным грузовым портом острова, кроме того, помогает зона свободной торговли, которая дает рабочие места. Сегодня это относительно благополучный район, хотя заброшенные домики в центре наглядно напоминают об относительности этого благополучия.

Еще Канисал знаменит своим пляжем из черного песка, эффектным, мрачноватым, но удобным для купания. Называется он смешно: «Праинья» (Prainha), то есть «Пляжик». Действительно, он невелик. Но здесь нет обычного для Мадейры крутого обрыва, когда, шагнув в воду, сразу оказываешься на нешуточной глубине. Можно входить в воду постепенно, как нам привычнее. Многие его очень любят, например, русско-украинский художник Александр Гончаров – большой поклонник «Пляжика» и часто ездит сюда с семьей и друзьями.

На морской набережной Канисала стоит ресторан «Амарелу» (Amarelo). По мнению ирландки Ким, это лучший рыбный ресторан на всем острове. И не одна она так считает. Здесь хороша свежая жареная рыба, тот же рубалу (robalo), или паргу (pargo), всякие морепродукты, гигантские креветки камарау (camarão), запеченные с травками моллюски карамужуш (caramujos). Цены в ресторане вполне умеренные.

Но мне с семьей доводилось отлично обедать в еще более дешевом, демократичном ресторанчике, расположенном тут же, неподалеку, метрах в двадцати от своего знаменитого собрата под названием «Кабрестанте» («Cabrestante»). Самое популярное блюдо в Канисале, и в этом ресторане в частности, – это гайаду секу (gaiado-seco), про которую я уже писал. Рыбка гайаду –

темная, похожая по фактуре и цвету на тунца. Если вы попадете на рыбацкий берег вовремя, то сможете увидеть, как рыбаки ловко ее потрошат, солят, растягивают на прутьях и вывешивают вялиться на солнце. Получаются небольшие плоские тушки. В тарелку гайаду секу попадает нарезанной тонкими длинными ломтиками, с красным сладким перцем, луком и уксусом. Это фирменное блюдо настолько здесь популярно (оно еще и стоит совсем недорого), что его, бывает, быстро разбирают, и если вы появились в конце обеденного времени, после двух, то оно вам может и не достаться. Самое дорогое блюдо в меню «Кабрестанте» – икра главной рыбной знаменитости острова Мадейра – Эшпады. Ее зажаривают с мягкими травками в тончайшем, тающем во рту кляре. Вкус необычный, ни с чем другим мне известным не сравнимый, безусловно приятный и интригующий, но все же на любителя. Стоит порция этого «дорогущего» блюда около десяти евро. Все остальное в довольно богатом меню – значительно дешевле.

Шеф-повар «Кабрестанте» Елена училась в Англии, специализировалась там на французской кухне, но блеснуть своими знаниями ей удается нечасто. Говорит, что большую часть классических португальских блюд она освоила еще в детстве, дома, нахваталась от родителей и бабушек. А вот французские соусы, по которым она великий специалист, на Мадейре оказываются невостребованными. И туристы, и местные (вот ведь чудаки!) знать не хотят никакого французского гурманства, им все португальское подавай! Ну вот и подаем, говорит она грустно. Я пытаюсь ее обнадежить и успокоить: ничего, и так хорошо! И даже отлично! А за французской едой надо ехать во Францию. И потом, португальская еда честнее! Она не прячется за сложные соусы, она натуральнее, без прикрас, да и не надо ей приукрашиваться, так она хороша по сути своей.

На острове, кстати, есть ресторан, пытающийся всерьез объединить мадерьянскую кухню с традициями французской и мировой высокой гастрономии.

Достопримечательности Восточного тура

1. Камаша.
2. Канису.
3. Санта-Круш.
4. Машику.
5. Канисал.

6. Мыс Сан-Лоренсу.
7. Санту-да-Серра.
8. Порту-да-Круш.
9. Файял.
10. Сантана.

Достопримечательности Западного тура

1. Камара-де-Лобуш.
2. Рибейра Брава.
3. Понта-до-Сол.
4. Мадалена-до-Мар.
5. Кальета.
6. Жардим-до-Мар.
7. Паул-до-Мар.
8. Празереш.
9. Понта-да-Круш.
10. Ачадаш-да-Круш.
11. Порту Мониш.

Достопримечательности Северного тура

1. Серра-де-Агуа.
2. Рибейра-да-Жанела.
3. Сейшал.
4. Сан-Висенте.
5. Понта Дельгада.
6. Боавентура.
7. Арку-де-Сан-Жорже.
8. Сан-Жорже.

Достопримечательности Центрального тура

1. Куррал-даш-Фрейраш.
2. Пойсу.
3. Ариейру.
4. Рибейру Фриу.

Глава 19. Блеск и дешевизна ресторанов

Представьте себе точную копию традиционной португальской консервной банки – в каких по всей Европе продают сардины в масле или консервированного тунца, – но копию, выполненную из тонкого белоснежного фаянса. И крышка с этой «банки» легко снимается, консервный нож для этого не требуется. Это не произведение поп-арта, не экспонат какой-нибудь крутой выставки художников-постмодернистов. Нет, это вполне функциональная посуда, в которой в одном фуншальском ресторане подают «сифуд-ассорти» под труднопереводимым названием Garfada do Oceano. «Гарфада» – это значит «вилка», но не простая, а такая, на которую нанизали полно всякой еды, такими порциями иногда продавали закусочки на деревенских праздниках. И еще это слово перекликается с термином «а-ля фуршет», происходящим от французского fourchette («вилка»). В данном случае вашу «вилку» заполнят изысканными морепродуктами из Атлантического океана, сервировав их в этой оригинальной таре, по специальному заказу выполненной во Франции.

На всей Мадейре есть только один ресторан, где возможны такие изыски. Сначала я даже не собирался писать про него. Почему? А потому что думал, что это слишком пафосное место, куда не ходят нормальные люди, не снобы. И он не попал в мой список, составить который мне помогли друзья и приятели.

Я провел опрос среди мадерьянцев и знакомых иностранцев с целью выяснить, какие рестораны Мадейры стоило бы упомянуть в этой книге, и мнение своей семьи и свое собственное тоже не забыл. Так вот, этот ресторан в число достойных упоминания поначалу не попал. Но потом случилось так, что один человек меня переубедил. Впрочем, к этому человеку и этому ресторану давайте вернемся в конце, на десерт. А для начала позвольте обратиться все же к получившемуся в результате опроса шорт-листу.

Из ресторанов среднего класса мы с женой выделили бы прежде всего «Комбатентеш» (Combatentes), расположенный на углу фуншальских улиц Ивенш и Сао-Франсишку (Ivens и São Francisco), сразу за муниципальным парком. Открыли его вскоре после Первой мировой войны некие вроде бы военные ветераны, отсюда название, означающее в переводе «Бойцы».

Говорят, это был первый настоящий ресторан на острове – не

трактир, не харчевня, а именно полноценный ресторан, причем не принадлежащий ни к одной гостинице. Несколько раз он менял хозяев, пока не попал в очень хорошие руки. Сегодня он ни в какой рекламе не нуждается и работает на пределе. Четкая стратегия: во время ланча, то есть обеда, расчет на то, что в зале будет большинство (две трети) мадерьянцев и примерно одна треть туристов. Местные жители за редким исключением едят мясо, иностранцы – рыбу. Поэтому в обеденном меню дня упор делается на дешевые мясные блюда – ценой от шести до восьми евро, зато серьезные рыбные – уже по 15–16 евро, robalo (он же сибас), дорада и прочее главенствуют в вечернем меню (что не значит, что их нельзя заказать днем – можно). При этом всякие разновидности Эшпады, а также нильский окунь стоят значительно дешевле. У местных ведь не только вкусы более «мясные», но и покупательная способность ниже… Вечером картина обратная: на 90 % ресторан заполнен иностранцами, заказывающими в основном дорогую рыбу. Благодаря такой стратегии ресторан заполнен всегда! В будний день в ланч приходится дожидаться столика. Правда, недолго, минут пять-шесть. А вечером дольше, поэтому на ужин столик стоит заказать.

Но так как мы не ужинаем, то вкушали здесь обед. Попробовали традиционный хлебный суп – асорду (Açorda). В кипящую воду добавляется немного оливкового масла, чеснок, черный перец (получается остро, но не слишком), отдельно варится яйцо с небольшим добавлением уксуса, потом все это соединяется, и, главное, трава чабер (segureia по-португальски) придает супу своеобразный «луговой» аромат. Ну и хлеб… Вывод: интересно, приготовлено, чувствуется, со знанием дела, но сам жанр… вряд ли захочется заказывать его еще раз. Зато второе… Незабываемо! Кажется, никогда в жизни не ел более вкусной индюшатины, пожаренной на гриле куском. Волшебным образом угадан момент, когда мясо уже зажарилось, но все еще остается сочным. С еле заметным привкусом угольков и травок – оно буквально таяло во рту. Жена уплетала нильского окуня, тоже жаренного на гриле. Я не поклонник этой рыбы, но попробовал и удивился, понял, что в этом конкретно исполнении съел бы ее с удовольствием.

Посмотрели и вечернее меню, оно вполне разнообразное, 55 пунктов… Помимо вышеперечисленной рыбы, присутствуют фирменные мясные блюда «Секретики» («Secretos») – филейная вырезка из мяса дикого черного кабана и бифштекс «Combatentes».

Адрес ресторана:

Restaurante dos Combatentes, Junto ao Jardim Municipal, Rua de São Francisco, Rua Ivens

Как ни странно, но мы с женой находим совсем недурными и некоторые рестораны, вроде бы имеющие репутацию сугубо туристических, а потому мадерьянскими клиентами слегка презираемые. Конечно, привлекательна атмосфера старого города, особенно в районе улицы Санта-Мария, но нам почему-то больше легли на душу заведения в пешеходной зоне улицы Каррера. Очень мило: выставленные на парижский манер столики на улице, уютно, ощущение праздника… Над столиками раскрыты зонтики – от солнца. Цены здесь удивительны. Можно недурно пообедать и за десятку, а в некоторых местах и всего за семь-восемь евро. Они все здесь неплохи, но, на мой личный, индивидуальный вкус, чуть-чуть среди них выделяется ресторанчик под названием «Espaço Funchal», что можно с натяжкой перевести как «Фуншальское место». Там можно попробовать, например, знаменитую мадерьянскую катаплану. Строго говоря, cataplana – это такая посудина, что-то среднее между глубокой сковородкой и кастрюлей, но это слово заменило теперь и название самого блюда – густого рыбного то ли супа, то ли рагу… Перекликается в некоторой степени с французским буйабесом, но, по-моему, вкусней! Впрочем, мадерьянцы адаптировали и это французское название для своих нужд. Кое-где в меню, в том числе в демократичных «Sabores ao Kg», вы можете встретить «Bouilla-baisse com Camarão» – и это будет вовсе не суп и не похлебка, а белая благородная рыба, запеченная с луком, томатами и мелкими креветками. Для любителя этого жанра – большое удовольствие!

Адрес ресторана:
Rua da Carreira, 147

Впрочем, я слышал и другие отзывы: кое-кому из иностранцев гораздо больше нравится другой ресторан – «Riviera», расположенный на той же улице в доме под номером 54. Мадерьянцы же чаще посещают «Londres», опять же на Rua da Carreira, 64A. Его нам рекомендовал наш близкий друг Педру Тешейра. Рекомендовал не как идеал для гурмана, а под лозунгом «дешево и сердито» (португальский эквивалент – «barato e bom», «дешево и хорошо»). То есть недурная еда, и стоит всего ничего, если надо подкрепиться. Там действительно всегда полно народу, нам там показалось душно, и мы так в нем ничего и не попробовали. Но народ вроде бы выходил довольный. Ресторан «Armazém Do Sal», «Соляная кладовая», уникален тем, что у него

есть своя маленькая улица, вернее, переулок, превратившийся в тупичок. Двести лет назад здесь располагался главный склад соли острова, отсюда и название. Это теперь нам внушают со всех сторон, что соль – это белый яд, от которого и давление поднимается, и почки перегружаются и так далее. Но в былые времена соль была стратегическим, жизненно важным продуктом, ведь человек на самом деле не сможет долго без него прожить и в небольших количествах он абсолютно необходим. Вот почему в старину соль иногда служила даже заменой золоту и деньгам. Поэтому соляная кладовая – «армазем ду сал» по-португальски – была важнейшим объектом, тщательно охраняемым. Теперь же в ресторане – богатейший выбор продуктов, в том числе и не слишком соленых. Наша подруга ирландка Ким считает, что это вообще лучший ресторан на острове. Я сам был там один раз, но, наверное, сделал неверный заказ и не смог оценить кухню. Съел нечто стандартное, вроде жареной Эшпады, которая была правильно приготовлена и вкусна, но кого же этим можно здесь удивить? Отметил, правда: амбьянс великолепен, красиво, романтично, особенно если выбрать столик в живописнейшем дворе. Будто действительно перенесся в прошлое на несколько сотен лет назад. Относительно недавно ресторан стал предлагать меню с фиксированной ценой – 39 евро. Судя по всему, достойное соотношение цена – качество. (При условии, что у вас могучий аппетит, иначе не в коня будет корм: порции здесь довольно большие, а получаете вы ужин из трех блюд.)

Двор ресторана – это и есть та самая его собственная улочка-тупик, которая парадоксальным образом называется Beco do Açucar, то есть Сахарный переулок – об этом наглядно свидетельствует сохранившаяся на внутренней стене старинная табличка. Видно, в стародавние времена здесь не только соль хранили… Впрочем, переулок этот уже утратил право служить почтовым адресом, так как целиком оказался включен в территорию ресторана; за воротами его просто больше не существует. Ныне «Армазем ду сал» надо искать на улице Альфандега.

Адрес ресторана:
Restaurante Armazém Do Sal, Rua da Alfândega, 135, Funchal

Еще Ким очень нравятся рестораны «Chalet Vicente» в Фуншале и «Abrigo do Pastor», расположенный в эвкалиптовом лесу, на отшибе, поблизости от Камаши, хотя по большому счету и от столицы не так уж далеко. У обоих ресторанов – один и тот же менеджмент. В «Шале» мы одно время захаживали днем, там

нас привлекал обед (ланч) все в том же любимом нами жанре buffet, шведского стола. Ешь сколько влезет, число подходов неограниченно! И очень демократично, то есть дешево, для такого красивого, элегантного ресторана с безупречно белыми скатертями и недурным сервисом. Всего восемь евро с взрослого и половина этой суммы с ребенка. Правда, такая лафа – только днем с понедельника по пятницу, вечером и по выходным – a la carte, так что обед или ужин обойдется вам как минимум в два, а то и три раза дороже. Но если задуматься, разве это дорого? Все познается в сравнении. Кроме того, сам амбьянс ресторана хорош, действительно стилизация под замок, скорее, правда, сказочный, чем реальный. Здание ресторана – дивного терракотового цвета. Мы между собой называем его «теремком». Балкон на втором этаже притягивает и манит: как хочется обосноваться там в теплый, но не жаркий день! (В жаркий – лучше на террасе первого этажа под навесом, там тоже красиво.) И плетеные кресла классные, не только внешне, сидеть в них тоже удобно. Рядом, на той же территории – еще и паб под названием «Hole in one» (тема – гольф, тут же и «трудящийся» с клюшкой изображен). Не будучи знатоком гольфа, поинтересовался у администрации, что означает это название. Оказывается, поначалу паб назывался «19th hole», то есть несуществующая девятнадцатая лунка (обычно их на поле для гольфа 18). Но оказалось, что заведение под таким названием уже существует на Канарских островах; его владельцы стали жаловаться, угрожать судом… Тогда здесь паб переименовали. «Hole in one» – это термин, означающий попадание в лунку с одного удара… Это тоже скорее стилизация, чем настоящее английское, шотландское или ирландское заведение (хотя вам здесь нальют и эля, и настоящего «Гиннеса»), но оттого оно, пожалуй, и забавнее. За подлинными же пабными впечатлениями лучше ехать в Англию. Сколько раз я ни бывал в «Висенте», каждый раз поражался тому, какой интерес вызывает у туристов стоящий на свежем воздухе старинный «олдсмобил» 50-х годов. Сверкает, как новенький, как будто только в этом году сошел с конвейера. С ним рядом почему-то обожают фотографироваться молодые пары.

Автомобиль, кстати, подлинный. «Родной». Купив старую полуразвалившуюся усадьбу несколько лет назад, в гараже новый хозяин обнаружил насквозь проржавевшую машину. Из усадьбы сделали «теремок», из гаража – паб, а машину послали за большие деньги в Германию, где есть предприятие, специализирующееся на реставрации старых лимузинов. Инвестиция, кажется, оправдалась…

Расположены «Шале» и паб тоже неплохо – не в самом центре,

но и не на далекой окраине, на Estrada Monumental: если двигаться из центра, то с правой стороны, немного не доезжая до Лидо.

В «теремке» нам особенно нравились закуски, овощи и салаты, но для меня лично главное, чем привлекал этот ресторан, – это отличные супы.

Вообще хочу подчеркнуть, что из западноевропейских супов португальские ближе всего к русской традиции. Многие из них именно прозрачные, протертых – меньшинство. Сопа де Кове (Sopa de Couve) вплотную приближается к нашим щам. Да и в «Бабушкином супе», Sopa da Avó, чувствуется что-то очень родное… В «Шале» очень вкусен суп из кресс-салата со шпинатом (Agrião com Espinafre).

Моя жена полюбила местный грибной, а я – фасолевый. Пожалуй, только в отношении вторых, основных блюд есть кое-какие нарекания: прежде всего, выбор не богат. И блюда эти в последнее время стали простоватые, все то же филе Эшпады в легкой светло-золотистой панировке (хотя и качественная, возможно, лучший образец конкретно этого блюда), и что-нибудь мясное (хотя тоже утонченно-качественное). Но чего вы хотите за восемь-то евро?

Я сумел взять небольшое интервью у директрисы – Гвадалупе Бриту. Она гордится своим рестораном, тем, что в суровых условиях кризиса он не жертвует качеством, даже если из-за этого приходится сужать маржу, как это происходит со шведским столом… В прошлом, 2013 году уже в мае стали появляться русские клиенты, а их Гвадалупе особенно ценит. Они много едят и немало пьют, не обращая особенного внимания на цены и не особенно следя за талией. По вечерам много заказывают a la carte. Одно время русских туристов стало так много, что дирекция начала посылать официантов на курсы русского языка. Но вот в этом году в середине июня русских еще не было, и дела шли грустнее… Всё сплошь расчетливые немцы, умеющие, в отличие от русских, говорить по-английски, но не умеющие тратить деньги. А уж скандинавы… с ними у Гвадалупе особые счеты. Селятся в трехзвездочных отелях, а то и дешевых квартирах. Ходят в супермаркеты, выбирают там что подешевле и жарят-парят дома – жадины! Нет, Гвадалупе надеется, что русские еще появятся, пусть и с опозданием…

Адрес ресторана:
Restaurante Chalet Vicente, Estrada Monumental, 238

Более шикарный вариант под тем же менеджментом – это «Абригу ду Паштор», «Abrigo do Pastor», «Пристанище пастуха»,

красивое заведение, стилизованное под сельский дом – охотничью усадьбу с головами оленей, зебры, кабана и других животных, развешанными на стенах. По-своему уютно и стильно. Очень мясное заведение, славится своей эшпетадой – мадерьянским шашлыком. Всего-то за 12 евро 80 центов в воскресный обед вы можете получить мечту любителей тушеного и копченого мяса – Козиду. Это очень интересное блюдо, потому что Cozido дает каждому повару и даже просто хозяйке возможность импровизировать, творчески использовать все, что окажется под рукой. Но в данном случае определены более жесткие рамки. Cozido a Portuguesa a Moda Antiga буквально значит «Козиду, приготовленное по старопортугальски». Ресторан потрудился и напечатал разъяснение к меню на русском. Оказывается, вы получите восемь различных видов мяса, овощи и картофель. Звучит немного скучновато, на мой взгляд, не передает всю загадочную романтику португальского названия. Для любителей жанра предлагается, кроме того, жаркое из мяса черного кабана (10,50) и тушеный козленок в горшочке (11,90). Есть несколько рыбных блюд и даже одно вегетарианское, но фирменные королевские креветки, Gambas a Pastor – самое дорогое блюдо во всем меню, 18,50. Название звучит забавно, если воспринимать его буквально: «Креветки по-пастушьи». Так и представляю себе пастухов в мадерьянской глуши, изобретающих свой способ приготовления королевских креветок. Но более всего меня растрогала надпись по-русски в конце меню: «Это учреждение имеет книгу жалоб».

Мой советчик, профессионал Александр Шепелявенко, этот ресторан ценит довольно высоко. Наша португальская подруга Филипа от него тоже в восторге. Туда нередко возят туристов на мини-автобусах из отелей. Но и местный средний класс на машинах подъезжает.

Мы сами как-то оказались там в неурочное время – обедать было еще рано. Попили кофе с десертом. Нашей русской компании пудинг из маракуйи решительно не понравился. Показался недостаточно тонким, даже несколько резиновым. То ли дело в дешевейшем кафе-ресторане «Low-cost.come» – вкуснее в десять раз и в три-четыре раза дешевле…

Гвадалупе уверяет: большинству посетителей пудинг приходится по вкусу, хотя сама она тоже не из числа его поклонников, предпочитает более мягкие муссы. Но это жанр такой мадерьянский – pudim. На любителя. Обсудил эту проблему с подругой Филипой. Она стала горячо защищать ресторан. Говорит: зато мясо там какое! И рыба недурна.

Адрес ресторана:
Restaurante Abrigo do Pastor, Estrada das Carreiras, 209, Camacha

Саша Шепелявенко одно время специализировался на обслуживании VIP-клиентов, всяких российских и украинских олигархов и высокопоставленных чиновников. Куда же он их возил «откушать»? Понятно, что Мадейра – не то место, где можно удивить роскошью и нечеловеческим изощрением поваров, считает он.

Поэтому здесь випам надо показывать красоту, оригинальность, близость к природе, демонстрировать прелести вкусной и здоровой местной пищи. Брать непоказной натуральностью.

Любимый ресторан Александра называется «Casa de Pasto Justiniano». Находится он в Chão da Ribeira, на северо-западе, в реликтовом лесу, сохранившемся со времен буквально допотопных, то есть доледниковых. По-португальски этот лес называется Laurisilva. Природный заповедник ЮНЕСКО, между прочим, признанный достоянием человечества.

И вот вы имеете возможность посидеть al fresco в этом заповеднике. Причем в меню ресторана – от силы три-четыре позиции. Прямо на свежем воздухе вам пожарят первоклассную эшпетаду. Из соседнего форелевого хозяйства доставят к столу рыбу, которую готовят здесь по особому рецепту – фаршированной томатно-луковой начинкой. Випы, говорят, были в восторге.

И не подумайте, что слово Pasto в названии как-то связано с итальянскими макаронами, их вы там в меню не найдете. Нет, по-португальски Pasto значит «пастбище».

Адрес ресторана:
Restaurante Casa de Pasto Justiniano, Chão da Ribeira

Кроме того, Саша возил олигархов в Сантану, на северо-восточный берег острова, в ресторан при гостинице «Quinta do Furão», и это заведение тоже пользовалось успехом. Красиво, близко к природе, с потрясающим морским видом. Меню небольшое, но знаменитое. Особенно славятся кукурузный суп с уткой «по-сантански» и филе трески, фаршированное португальской капустой и беконом в белом вине, в соусе из орегано и чесночного масла. Эти два последних заведения тоже вас не разорят, но возьмут на 10–15 процентов больше, чем в «Фуншале» или в «Абригу ду Паштур».

Адрес ресторана:
Quinta do Furão
Estrada Quinta do Furão, 6

Любимый ресторан Светланы Азерниковой и Александра Юрздицкого называется «A Central», и находится он в элегантном городке Канису (Caniço) километрах в пятнадцати к востоку от Фуншала. Хозяин – Рамиру Андраде – большой энтузиаст своего дела, и вы почти в любое время обнаружите его на боевом посту. В ресторане два зала. Первый, парадный, был во время нашего визита почти полностью забит, так что столик на ужин лучше заказывать. Но вот через какой-то не слишком приметный боковой вход можно попасть на бывшую террасу, которую Рамиру теперь закрыл и превратил в этакий демонстрационный зал. Отсюда, через стеклянную стенку, можно наблюдать за священнодействием поваров. Стальные вертела, на которых жарится мясо и птица, завораживающе вращаются над огнем. Каких-нибудь двадцать евро с человека – и это с хорошим вином! – и вас накормят до отвала, дав испробовать чуть не весь репертуар, своего рода мясное ассорти, когда одно приготовленное на ваших глазах блюдо подается за другим… Этот бразильский жанр называется rodízio.

Света и Саша подобны многим местным жителям в том, что люди они – «мясные» и им нравится бразильский стиль. Вслед за коренными островитянами они готовы повторить: «Melhor rodízio da Madeira!» – «Лучший родизиу на Мадейре!» Вспоминая свой ужин, они так закатывают глаза, так расписывают аромат свежезажаренного мяса, так аппетитно цокают языками, что и у меня начинают течь слюнки. И это при том, что по жизни я мяса почти не ем, предпочитая рыбу.

Адрес «Централа»:
A Central – Restaurante / Churrascaria
Restaurante e churrasco A Central
Rua João Paulo II, n 10/14 – Caniço

Из мясных ресторанов острова хорошей репутацией пользуется еще «Santo António», находящийся в горной, верхней части, так называемом Estreito, Камары-де-Лобуш. У него есть верные поклонники среди немцев и англичан, приезжающих сюда специально каждый раз, когда они оказываются на острове. Мы там обнаружили, помимо прекрасного вида из окна и пылающих грилей и печей, еще и бывшего соотечественника Юру. Он был очень рад встрече, на жизнь не жаловался, хотя дал понять, что на зарплату официанта не разбежишься. Получает он что-то близкое

все к тому же минимуму – пятистам евро в месяц. Как на это можно семью кормить? Но времена сложные, Юра рад и этому и готов пока потерпеть, попотеть у жарких грилей.

Адрес ресторана:
Restaurante Santo António
Estrada João Gonçalves Zarco, 656,
Estreito de Câmara de Lobos

Глава 20. Очарования и разочарования

Мадейра – это все-таки рыбный остров! Самый известный и пользующийся популярностью у местных жителей рыбный ресторан в Фуншале называется «О Баркейру» («O Barqueiro»), что значит «Лодочник» или «Матрос». Говорят, в нем можно встретить и знаменитостей, причем не только местных: например, Иглесиас якобы сюда захаживал, когда отдыхал на Мадейре.

Сомнений нет, ресторан хорош, по местным понятиям дорог, по лондонским или московским меркам здесь все более чем доступно. Ну, 25–30 евро с человека можете там оставить, если не будете пить ничего экстраординарного и есть сплошь только лобстеров. Выбор рыбы велик, морская живность щедро представлена и в меню, и в больших аквариумах, выставленных на видном месте в зале. Если сядете у стеклянной стенки, то еще и вид на море получите. Какой-то британец в Интернете предупреждает: берегитесь, поставят вам на стол, не спросясь, хлеб с чесноком и оливковым маслом, и дополнительно возьмут с вас за него два с полтиной. Смешно! Проблема «O Barqueiro», на мой взгляд, противоположного свойства. Забрасывают тебя сразу бесплатными закусками, «подарками от шефа», перебивают аппетит. А потом еще и порции огромные, по-мадерьянски щедрые, с большим количеством овощей в качестве гарнира. Я, может быть, никак не могу ресторан этот оценить именно потому, что каждый раз там переедаю и воспоминания остаются тяжелые. Вообще советую вам делить порции, если только у вас не аппетит Гаргантюа и Пантагрюэля, вместе взятых. Одной на двоих достаточно. Ну и еще мне чего-то там не хватает… Изящества какого-то, что ли, самостоятельного стиля. Но очень многим нашим знакомым нравится. Да что там знакомым – жена и то в восторге, особенно от рыбного ассорти, в который входят четыре или пять разных видов рыбы. Но это тот случай, когда наши вкусы расходятся. Мне гораздо милее другой рыбный ресторан, но сначала – адрес «Матроса»:

Restaurante Marisqueira O Barqueiro
Rua Ponta Cruz Centro Mar, Funchal

Намного элегантнее, интереснее, на мой личный взгляд, – «Vila do Peixe», «Вилла рыбы» в Камаре-де-Лобуш. Там, во-первых, изумительный вид на знаменитую бухту, столик можно выбрать

внутри, у высокой стеклянной стены, или на улице. Смотришь на море, на волны, на пестрые лодки рыбаков, чувствуешь себя немного Уинстоном Черчиллем (британский премьер так впечатлился этим видом, что стал его рисовать). Мне там многое очень нравилось, но особенно – замечательная рыба черне (групер), одна из самых изысканных в мире. Ее, говорят, остается в морях и океанах все меньше, так что стоит поторопиться попробовать. Закуски подают – не бесплатно! – очень вкусные, маленькими порциями, с оливками и потрясающим, тонким соусом. Рыбу надо идти выбирать в дальний конец зала (если лень, то официант все расскажет и прямо за столиком). Но выбор здесь – это целый интересный ритуал. Свежепойманная рыба выставлена на огромном прилавке. Можно просто ткнуть пальцем в то, что понравилось, а можно выбирать и по-научному, внимательно изучив названия и цены, написанные мелом на доске. Выбор – огромный, включает пару десятков наименований. Тут же консультант, который может все объяснить по-португальски или по-английски. Цены не такие, как на Каррейре, но все равно в два с лишним раза ниже, чем даже в средненьком ресторане в Англии или России. Рыбу тут же на ваших глазах взвесят и отправят либо на гриль, либо на плиту, либо в печь, как вам будет угодно.

У тех же хозяев есть еще и мясной ресторан неподалеку: «Vila da Carne». Тоже, говорят, недурен. Можно договориться по телефону, и за вами пришлют машину – доставят и туда и обратно. Бесплатно!

Адреса ресторанов:
Restaurante Vila do Peixe,
Estrada João Gonçalves Zarco,
Câmara De Lobos, 291 099 909

Vila da Carne, Rua Doutor João A Freitas 30-a,
Câmara De Lobos, 291 099 908

Ирландка Ким любит другой рыбный ресторан – «Amarelo», находящийся на востоке острова, рядом с зоной свободной торговли. Название переводится как «желтый», и действительно, здание его покрашено в веселенький желтенький цвет. Там очень популярна все та же свежепойманная рыба, зажаренная на гриле, но есть и фирменные – Picado de Lulas и Picado de Polvo, то есть два вида жаркого – из кальмаров и из осьминога. В богатом чесночном или томатно-луковом соусе подаются рубленные мелкими кусочками морепродукты, есть их принято деревянными палочками или зубочистками, хотя если это вам не по нраву, то

снабдят и вилками. Еще здесь отличная вяленая на солнце гайаду секу. Для тех, кто любит этот жанр, разумеется. Недорого даже по мадерьянским понятиям.

Адрес ресторана:
Largo Manuel Alves – Cais do Caniçal, 2

Было бы странно, если бы я не упомянул небольшой ресторанчик, принадлежащий Александру Лепешко. Это не заповедник для гурманов, но накормят вас там вполне прилично и дешево. Недавно мы там славно пообедали. Для начала я съел свой любимый томатно-луковый суп. Это вам не просто помидорный суп с луком, о нет! Очищенные мелконарезанные помидоры и лук добавляются одновременно в раскаленное оливковое масло, приправляются солью и перцем, потом заливаются водой и долго, минут сорок, тушатся. На каком-то этапе, ближе к концу, добавляются яйцо и ароматная трава орегано. В одном ресторане Фуншала – «Serra da Estrela» – делали его, на мой вкус, лучше всех. У тамошних поваров были свои трюки: например, они знали тайну, как приготовить тончайшие, крохотные, слегка обжаренные сухарики, которые впитывали в себя аромат супа, но каким-то образом не размокали, а таяли потом во рту. Увы, ресторан тот пал очередной жертвой кризиса. Но и у Александра я получил от супа немалое удовольствие. Удивительное блюдо: в нем присутствует баланс кислого – помидорного и соленого, от которого, да еще в сочетании с пахучим орегано, мои вкусовые рецепторы приходят в состояние экстаза. Точно угадать этот баланс совсем не просто… На второе я взял замечательное мадерьянское блюдо: лапаш (Lapas – ударение на первый слог, переводится как «блюдца»). Лапаши – это одностворчатые моллюски, плотно прилепляющиеся к подводным скалам – не оторвешь! Насколько мне известно, нигде за пределами Мадейры их не отведаешь, водятся они еще в районе Канарских островов, но ловить их там категорически запрещено. В северной части острова немало людей живет и кормит свои семьи за счет добычи лапашей. Охота на них – не простое дело, не каждому под силу и требует особой подготовки. Надо уметь долго находиться под водой и с помощью специального ножа-лопаточки точным и сильным ударом в нужное место быстро отделять ракушку от камня.

Лепешко любит и сам готовить лапашей. Их высыпают на сковородку, густо поливают лимоном, посыпают солью, мелко нарезанным чесноком, заливают растительным маслом, добавляют травки для аромата… И готово! Свидетельствую: очень вкусно, хотя, опять же, дело субъективное…

Моя вторая половина тем временем решилась наконец попробовать одно из самых народных, простецких блюд Мадейры – прегу (Prego). Это португальское слово означает буквально «гвоздь». Почему гвоздь? А потому, что кусок мяса для этого блюда полагается отбивать молотком. Местное лингвистическое остроумие такое.

Все эти годы мы этого «гвоздя» как-то избегали, но потом прослышали, что Саша его любит и хорошо готовит. И что, вообще, не одни только бедняки его поклонники. Заглянул в английский Интернет – батюшки-светы! Впору создавать международный клуб любителей «гвоздя».

Попробовали. Докладываем: очень качественный кусок мяса, какого в «Макдоналдсе» вам не дадут. Разновидности бывают такие: «Prego no Prato» – это небольшой стейк с жареной картошкой, подается на нормальной тарелке, и вы едите его с помощью ножа и вилки, самый банальный вариант. «Prego no Pão» – стейк в хлебе, это как раз классическая мадерьянская версия. Ну и бывает еще «Prego Especial» – это уже каждое заведение может импровизировать по-своему. Например, в «Пабе номер два» («Pub number 2» – забавное название, потому что «паба номер один» не существует), напротив гостиницы «Карлтон», его делают с ветчиной, сыром, помидором и салатом, запихивая все это в Болу-ду-каку, народный хлеб с чесноком и маслом, подаваемый обязательно горячим. Но это уже не совсем народное блюдо, а стилизация под него.

Бывает еще прегу с курятиной или индюшатиной, но это вообще уже спорная новация. Хотя моей жене именно этот вариант больше по вкусу.

Если верить сайту Tripadvisor.ru, вернее, количеству положительных отзывов на нем, на Мадейре с колоссальным отрывом лидирует ресторанная сеть «Форте» – у нее от пятисот до тысячи с лишним отзывов. Их главный ресторан около желтого форта São Tiago, на востоке Фуншала, действительно недурен. Называется он «Restaurante do Forte» – там и еда хороша, и аттракцион при желании можно заказать. Нападение пиратов, например, вам разыграют, пока вы вкушаете Эшпаду или эштепаду. Все это будет выполнено в соответствующих костюмах XVI века, с пальбой-стрельбой, со взятием в плен и последующим освобождением заложников, а также с народной музыкой и плясками во время празднования этого освобождения. Еще один ресторан – «Beef and Wines» – получил восемьсот отзывов. Этот находится в очень выигрышном месте – на Авенида до Инфанте, на правой стороне, если ехать из центра, напротив бывшего «Савоя» (любой местный житель вам подскажет, где это), не

доезжая до моего любимейшего моста Понте-ду-Рибейру Секу. Что я могу сказать? Ничего себе так… Культ говядины, скульптура коровы в натуральную величину, коврики из коровьих шкур и так далее. Уютно пылает огонь в каминах. Запретная зона для индуистов, вегетарианцев и защитников прав животных. Но сказать, чтобы уж что-то такое особенное, нечто уж прямо выдающееся среди почти четырехсот ресторанов Фуншала, не могу.

Вот еще один наш знакомец, ресторатор Алеша, рассказывал нам о своих приключениях. Написал он своему скромному ресторанчику отзывов под разными псевдонимами чертову уйму. И рванул его ресторан, вышел резко на 70-е место… Но, как говорится, жадность фраера сгубила. Слишком быстрый взлет в рейтинге кому-то показался подозрительным, вычислили и сбросили его, бедолагу, в самый низ списка… Так что есть там все же некая контрольная инстанция. И правильно.

Не думаю, что так же нагло надувался рейтинг «Форте», но все же отзывам на сайте полностью доверять не стал бы. В их главный ресторан возят туристов автобусами, при таком обороте и отзывы быстрее набираются. Хотя, повторю, я и сам таким туристом в свое время был, и ужин в «Restaurante do Forte» мне понравился, хотя и не настолько, чтобы мечтать попасть туда во второй раз. И даже вспомнить не могу, что же такое я там ел. При том что по мадерьянским понятиям не так чтобы очень дешево – тридцать евро с человека вышло (правда, это с рюмкой недурного вина). В последнее время цены там поднялись еще выше, all inclusive обойдется вам уже в тридцать девять евро.

А вот сам желтый форт São Tiago посетить рекомендую: он сыграл большую роль в истории острова, пушки старые можно руками пощупать, в морской горизонт вглядеться: не приближаются ли пираты, когда-то сильно осложнявшие жизнь Мадейры. В форте к тому же теперь располагается Музей современного искусства.

Адреса ресторанов «Форте»:
Restaurante do Forte, Rua Portão São Tiago,
тел. 291 215 580
Restaurante Beef & Wines, Avenida do Infante, 60-A,
тел. 291 282 257

Откровенных ресторанных разочарований мы на Мадейре испытали не много, но этот короткий список, наверное, возглавляет заведение под громким названием «Restaurante Embaixador Madeirense», то есть ни много ни мало «Посол Мадейры». Располагается этот невзрачный ресторанчик в Старом

городе, на пересечении улицы Santa Maria и dos Barreiros. Несколько столиков выставлено снаружи, но мимо валом валят туристы, там сидишь, будто посреди людского потока, никакой приватности. Внутри же темновато и душновато.

Попали мы туда случайно. На Санта-Марии множество славных заведений общепита, но все они в тот день были сильно заполнены обедавшим народом, а «Посол» был пуст. Это должно было нас насторожить, но мы спешили, вдобавок ресторан рекламировал обеденное меню за семь с половиной евро, включавшее в себя обожаемый одним из нас томатно-луковый суп. А ведь его далеко не везде готовят. К тому же официантка заверила, что может обслужить чрезвычайно быстро. И в этом не обманула. Но итог было таков: первое блюдо имело мало общего с настоящим рецептом, это был обычный простенький помидорный суп, в этом качестве он был терпим, но не более того. Правда, поданные на второе сардины оказались недурны: свежие, крупные, правильно пожаренные, вовсе не горькие (а это с сардинами иногда случается). И гарниру накидали уйму, ни за что одному столько не съесть. В очень народном стиле: на одной тарелке большой ломоть вареной капусты и отварная картошка, отдельно солидная пиала слегка обжаренного риса и еще дополнительно – глубокое блюдце с любимой местным народом черной фасолью – самое, пожалуй, вкусное из всего аккомпанемента (мода на черную фасоль пришла из Бразилии, но мадерьянцам пришлась по душе). А ведь еще и блюдо с рыбой было до предела заполнено зеленым салатом и свежими овощами. В общем, было бы все терпимо и могло бы подтвердить тезис, что даже в самом скромном варианте есть своя прелесть, тем более если вам интересно, как питается простая португальская семья. Но все же и темновато, и мрачновато, и вообще как-то безрадостно. У официантки и у поваров такие выражения на лицах, словно они ненавидят свою работу и все, что с ней связано. Одно обстоятельство меня добило: не люблю несправедливости и обмана, тем более что на Мадейре это все же огромная редкость. За крохотную бутылочку пива «Посол» заломил аж два с половиной евро, а за бику (эспрессо) – полтора. Для сравнения: в куда более изощренных, с претензией, ресторанах того же Старого города и морской набережной с нас взяли бы в два раза меньше. Мы, надо сказать, слыхали с женой о существовании заведений, где есть два прейскуранта: один для местных, другой – для дураков-иностранцев. Слыхать слыхали, но на себе до того испытывать не приходилось. Видно, подобных заведений не так уж и много на острове. С жены как-то раз пытались где-то взять двойную цену за стакан сока, но она быстро

эту попытку пресекла, благо реальные цены ей были хорошо известны.

В данном случае не то было обидно, что какую-то мелочь переплатили, а то, что держат за… понятно за кого. Понятно, я думаю, и другое: что в этот «Эмбашадор» мы больше не ногой, да и другим не советуем.

Но вот какой важный вывод напрашивается: отсутствие посетителей (когда вокруг полны коробочки) – это почти всегда плохой признак. Значит, или слишком дорого, или невкусно. Наверняка проблемы с соотношением цена – качество. Это пункт первый. И еще, по моим наблюдениям, нехороший симптом – отсутствие бочкового разливного пива (cerveja pressão), если только для того нет каких-то совершенно особых причин. Одно из таких исключений – заведение «Сабореш ау килу», но это особый институт, и критерии там другие, там правило: торговать только тем, что есть в супермаркете «Pingo Doce», а в супермаркетах, понятное дело, пиво не разливают… Зато цены на еду – смехотворные, почти без наценки. Но в других случаях, если заведение не может позволить себе бочкового разливного, значит, почти наверняка у него плохо с посещаемостью, смотрите пункт первый… Но скорее всего, за все время своего пребывания на Мадейре вы ни с чем подобным не столкнетесь, потому как нечастое это здесь все же явление.

Глава 21. Мадейра на гастрономической карте

Чтобы не заканчивать ресторанную тему на грустной ноте, на сладкое, для контраста, обещанный рассказ о человеке, убедившем меня включить в книгу самый именитый ресторан острова Мадейра.

Зовут его Бенуа Синтон. Он француз, но женат на мадерьянке, давно живет на острове, в совершенстве овладел португальским. Короче говоря, почти уже туземец! И вот уже десять лет работает он шеф-поваром «Золотого петушка», «Il Gallo d'Oro», существующего при гостинице «Клифф Бэй». Единственный на всем острове ресторан, удостоенный мишленовской звезды.

В принципе в том же отеле еще несколько заведений. И Бенуа – начальник над ними всеми. Мы сами, обитая в том (кстати, совершенно великолепном на наш вкус) отеле, предпочитали другой ресторан – «Розовый сад», «Rose Garden». Возможно, отчасти потому, что нам нравилось самим выбирать себе еду на тарелку – сколько и чего хочешь. Там ведь тоже практикуется шведский стол, или, по западному говоря, система buffet. А в «Петушке» тебя обкладывает со всех сторон толпа официантов, которые вроде бы готовы удовлетворить любой твой чих, но ведь на каждый не наздравствуешься. И не попросишь: знаете что, положите мне понемножку всех рыбных деликатесов, какие у вас сегодня есть, за исключением одного, который мне не очень… но я забыл, как он называется, можно я на него посмотрю, тогда вспомню? И, да, если быть до конца честным, то денег жалко, уж очень, по мадерьянским понятиям, выходит дорого… И Саша Лепешко тоже именно «Розовый сад» нам нахваливал, все вспоминал, как там вкусно готовят. Особенно хорошо в пятницу, говорит он. Это рыбный день, когда предлагаются какие-то невероятные мидии, свежайшие устрицы. Это не значит, конечно, что в другие дни в меню нет рыбы. И сервис там не назойливый, но очень качественный. Об этом нам и самим было хорошо известно – по собственному опыту.

Но и эти дифирамбы – прежде всего комплимент Бенуа и его команде. Тридцать три человека работают на общей для всех ресторанов гостиницы кухне. Но все же жемчужина в этом ожерелье – «Золотой петушок», Бенуа сумел меня в этом убедить.

Не подозревайте меня в том, что я поместил в книгу рекламу Бенуа Синтона и его ресторанов. Единственное, чем он подкупил

меня, так это своим горячим неподдельным энтузиазмом. Но эта такая форма подкупа, которая действует на меня безотказно. Бенуа – человек страстно, до самоотречения, влюбленный в свою профессию, в свою работу. Такие люди встречаются нечасто, и я всегда снимаю перед ними шляпу и готов писать про них бесконечно и с упоением. А о ком иначе стоит писать?

Как вы можете догадаться по названию, «Петушок» был создан как итальянский ресторан. Бенуа сохранил имя, но все остальное поменял в корне, поставив перед собой амбициозную, неслыханную задачу: создать здесь высокую мадерьянскую кухню (до сих пор не существовавшую; само словосочетание ничего, кроме смеха, раньше вызвать не могло). Он сам формулирует ту же мысль несколько скромнее, говоря, что стремится соединить самое яркое, что может предложить Мадейра, с самым ярким, что существует в международной, и прежде всего иберийской, гастрономической традиции.

Бенуа считал, что отличная основа для этого на Мадейре есть. Оставалось дело за малым – творчески ее переработать, соединить с мировым опытом.

А опыта к тому времени у Бенуа было немало: до того, как сделаться островным жителем, он два года проработал в родной Франции во всемирно знаменитом ресторане «La Côte St. Jacques», в Бургундии, в городе Жуаньи, имеющем три мишленовские звезды.

Его учителем был легендарный повар Жан Мишель Лорэн. Именно он научил его относиться к поварскому делу как к творчеству. «Творить, изобретать, находить новые неожиданные вкусовые решения, новые тончайшие балансы – это же самое интересное!» – говорит Бенуа, и его глаза так горят при этом, что не вызывает сомнения, какую радость приносит ему его работа. Но она, конечно, состоит не только из радостей творчества.

«Пожалуйста, займитесь ковром, с ним надо срочно что-то сделать, нужно изменить натяжение», – говорит он одному из своих подчиненных, на секунду отрываясь от нашего увлекательного разговора.

Мы сидим, попиваем черный кофе в небольшой приемной при входе в его ресторан. Перед нами стеклянная стена, за которой открывается потрясающий морской вид.

«Вы случайно не контрол-фрик?» – спрашиваю я, употребляя постепенно входящее во все языки английское выражение, означающее человека, стремящегося контролировать каждую деталь и каждое действие своих подчиненных. Бенуа радостно кивает черной, с едва заметной проседью головой. Он не возражает. Контрол так контрол, фрик так фрик. Тем более что

шеф-повара, как главные режиссеры, просто не могут иначе. Успешные театры и рестораны получаются именно там, где босс вникает во все и вся. Держит, не отрываясь, руку на пульсе. Далеко не всегда это хорошо в других сферах, но вот для ресторана это точно плюс!

Трудно не согласиться с тем, что Бенуа преуспел в своем дерзком начинании поднять кухню Мадейры на принципиально новую высоту, открыть ее для мира знатоков и гурманов. Она, безусловно, обрела в исполнении Бенуа и его команды новое, куда более изысканное обличье.

«Представьте себе, что к вам в „Петушок“ пришел русский состоятельный клиент, понятия не имеющий о португальской и мадерьянской кухне; чем бы вы его в первую очередь угостили?» – задаю я свой коронный вопрос и сразу вижу, что угодил собеседнику: он обожает такие задачи.

«Я бы, конечно, постарался максимум всего о нем узнать, расспросить, посмотреть на него с близкого расстояния, – азартно начинает рассуждать Бенуа. – Допустим, этот кто-то – человек средних лет, с устоявшимися вкусами… Возможно, любящий мясо… В таком случае я попытаюсь завлечь его чем-нибудь классическим, но очень элегантным… Например, – Бенуа закатывает мечтательно глаза, – вырезкой Wagyu beef (особым видом говяжьего „мраморного“ филе) по северопортугальскому рецепту, с конфи из телячьих щечек в соусе из черного трюфеля. Знаете, как делается такой конфи?» – спрашивает он меня. Я качаю головой: понятия не имею! «Восемнадцать часов на медленном огне… Результат получается ошеломляющий, мясо буквально тает во рту, черный трюфель получает совершенно особое вкусовое звучание… Вы будете ошеломлены, когда впервые это попробуете».

«Ну я-то, впрочем, вряд ли, – думаю я про себя, – разве что гонорар побольше отхвачу когда-нибудь…» Но киваю головой: слушать Бенуа уже само по себе гастрономическое удовольствие.

«А вот если это будет молодой человек под тридцать или вроде того, – продолжает он, – то я попытаюсь его заинтриговать чем-нибудь другим… Фуа-гра, например».

Видя некоторое разочарование на моем лице, Бенуа торжественно объявляет: «Знаете, как я готовлю фуа-гра? У нас это называется „трилогия“. Это три разных вида. Классический паштет, второй – особым образом „бритый“, ставший почти жидким, тающим, с яичным желтком. И наконец, в сочетании с мадерьянской медовой коврижкой Болу ду мел. И к этому еще идет двухцветная грушевая подливка и желе на основе десятилетней полусухой мадеры сорта верделью.

Парадоксальнейшее сочетание!» – говорит Бенуа и радостно смеется. Ведь для повара придумать такое – это все равно что изобрести нечто невероятно остроумное, о чем потом очень приятно рассказывать другим.

Кстати о парадоксальных сочетаниях: я вспомнил, что производители мадеры рассказывали мне о созданной им закуске к одному из лучших вин – террантешу 1976 года. Закуске, в состав которой входят черный шоколад, сыр рокфор и сыр маскарпоне.

«Нет-нет! Ни в коем случае не рокфор, – морщится Бенуа. – Есть более тонкая штучка, самый нежный из наших голубых сыров – Fourme d'Ambert. Его я поместил внутрь маленького шоколадного шарика и добавил чуть-чуть итальянского сливочного Mascarpone. Шоколад должен быть очень темный, горький. А сверху – Flor da sal. Поверьте, это нечто!»

Я верю. Но, вернувшись домой, лезу в словарь. Оказывается, Flor da sal – это то же самое, что по-французски Fleur de Sel, о которой я кое-что слыхал и знал, что это такая коричневатая мелкая соль, но толком не понимал, зачем она нужна. Ну и никогда не поздно учиться – оказывается, это «цвет соли». В смысле – отборная, совершенно особая, тончайшая субстанция, самый верхний слой, снимаемый на соляном отстойнике. Все повара высокого класса ею пользуются, считая, что в небольшом количестве она усиливает и особым образом оттеняет вкус. Попытался представить себе, как эта тающая во рту соль взаимодействует с горьким черным шоколадом и голубым нежным сыром… И все это, чтобы оттенить, в свою очередь, одно из самых замечательных вин, которые мне когда-либо доводилось пробовать… Признаюсь, воображения не хватило. Но это все было потом. А в тот день Бенуа не давал мне опомниться, продолжая свое неукротимое восхождение на вкусовой олимп.

«А русскому человеку другого типа может понравиться наш говяжий консоме», – предположил он.

Видя, что я снова как-то не просекаю прелести названного блюда (подумаешь, крепкий мясной бульон!), Бенуа быстро добавляет: «Это не просто обычный консоме, мы его сопровождаем очень сухой старой мадерой – сорта серсиал… Невероятно оттеняет…»

Я снова верю.

«Но что делать, если ваш богатый русский не ест мяса?» – спрашиваю я, но Бенуа так просто с толку не собьешь.

«А я мог бы предложить такому русскому попробовать наш Carabineiro Português – „Португальского карабинера“, это алые альгарвские гигантские креветки, совершенно особые, на рынке

на континенте они стоят пятьдесят евро за килограмм… Мы их обвариваем слегка, так, чтобы они сохранили всю свою текстуру, и фаршируем мясом цесарки и грибным пюре из моршеллов». Моршеллы, выясню я потом, это по-нашенски обыкновенные сморчки… Грибы не ядовитые, съедобные, но без длительной термической обработки совсем невкусные… Но вот после оной, особенно искусно проделанной, они могут давать потрясающий эффект, – не сомневаюсь, что Бенуа такого эффекта добиваться умеет.

А он уже мчится дальше, увлеченно рассказывая о том, каково это – маленькими кусочками поедать лангустина с кускусом из цветной капусты и манго, яблочным пюре и японским васаби…

«Манго мы используем не обычный, а того замечательного сорта, что растет под Cabo Girão, в тех местах, куда раньше можно было добраться только морем. А сейчас там фуникулер ходит», – поясняет Бенуа.

Про кускус – отдельная повесть. Причем с иллюстрациями. Бенуа притаскивает с кухни довольно значительных размеров стеклянный многоугольный сосуд. Он, так же как фарфоровая «консервная банка», изготовлен по специальному заказу ресторана. «Вот, – показывает он, – в него и помещается знаменитый кускус». Бенуа пребывает в постоянном поиске новых продуктов, ароматов, вкусовых сочетаний. И вот однажды он случайно попробовал кускус, который готовит одна живущая на севере острова женщина по секретному, семейному рецепту. Продукт произвел на Бенуа большое впечатление, и он заключил с той женщиной контракт на поставку.

А вот еще одна невероятная тарелка, изготовленная в той же Франции по образцу раковины гигантского моллюска. Она точно повторяет ее рисунок со всеми шероховатостями; кажется, будто это настоящая ракушка! Только почему же она так гладка на ощупь? На прообраз такой посудины случайно наступил на морском дне приятель Бенуа, и вот теперь в ресторане уже 27 таких «тарелок» – в них подают рыбные блюда, например особенно уважаемого Бенуа pargo (по-русски это золотистый пагр).

В какой-то момент я стал слегка уставать от потока ярких гастрономических, но сугубо умозрительных впечатлений. Ясно, что Бенуа может рассказывать бесконечно – и о сыром мясе «тартар» с подливкой из лука, черной икры и анчоусов, и о супе «капучино» (вот уж никогда не слыхал о таком!), изготавливаемом из зеленой спаржи с пюре из оливок и свежего сыра Санту-ду-серпа. Я не выдержал: невозможно, не обедал же

еще… Подумал, надо перевести разговор на цены, может быть, это чуть приглушит разгулявшийся аппетит?

Как выяснилось, самый элементарный вариант – обеденное меню из трех блюд – стоит не так уж страшно: 49 евро (это без вина). Но это меню простовато для такого ресторана и такого повара, и нет особого смысла тратить деньги, если не получишь достаточного представления о его талантах и творческой фантазии. Например, та самая знаменитая «гарфада» включена только в меню от 70 евро и выше. Тогда вы отведаете на закуску маленькие, оригинально в особенно изысканном маринаде приготовленные кусочки не только привычных уже осьминога и мидий, но и морского ежа и морского гребешка с добавлением осетровой черной икры. И все это будет сервировано в той самой фарфоровой «консервной банке».

Но все же и меню за 70 евро – это еще не то, чем «Il Gallo d'Oro» гордится и за что он получил и ежегодно подтверждает свой мишленовский статус…

Вот меню за 95 евро – тут уже есть о чем разговаривать. Может быть. А может быть, и нет еще. Следующая степень посвящения стоит 115 евро. И это уже пять блюд (не гигантских, как это принято во многих фуншальских ресторанах, в «Баркейру» например, а по-континентальному скромных, таких, что не объешься.

«Но, – говорит Бенуа, если вы попросите у нас в ресторане меню шеф-повара или меню Бенуа, то получите набор уже из семи блюд, причем или я сам подберу вам их индивидуально, или, в крайнем случае, это сделает мой опытный заместитель. Под ваш вкус. Под ваш жизненный опыт. Под вашу индивидуальность. Стоить такой индивидуальный подход будет сто восемьдесят евро».

А я сижу и прикидываю: недешево. Хотя все это тоже относительно. В Лондоне или в Москве *такое* обойдется в куда большую сумму…

Задаю в заключение обязательный вопрос: бывал ли маэстро в России? Нет, не бывал. Собрался было в прошлом году, но сорвалось. Но при следующем случае – непременно…

В России он первым делом пойдет на рынок. «Вот тогда я узнаю, что должно нравиться русским», – говорит он. Ну и вообще почти каждая поездка в новую страну дает и новые творческие идеи.

«Как бы вас в России не сманили, – бормочу я. – А что? Предложат зарплату раза в два выше нынешней». Бенуа качает головой – пусть попытаются. Тут один итальянец всерьез старался его перекупить – не вышло. А вообще предложения поступают –

раз шесть за год, и это приятно. Но покидать любимый остров он не хотел бы. И вообще, таких усилий стоило выстроить «Петушка», добиться мишленовской звезды… Во всей Португалии ею обладает всего 12 заведений. Два-три раза в год появляются мишленовские инспекторы – без всякого предупреждения. Проверяют придирчиво. «Ужас», – говорю я, представляя, как ко мне являлись бы инспекторы в то время, когда я трудился еще медиаменеджером. «Это хорошо, это держит в тонусе, не дает расслабиться», – отвечает Бенуа и новое, задорно-мальчишеское выражение на секунду проглядывает на его лице.

«А местные конкуренты есть? Кто-нибудь еще к звезде подбирается?»

Бенуа качает головой. Вроде как бы грустно даже. «Два-три шеф-повара хотели бы, конечно, добиться такой чести… но вот владельцы… Для них это только головная боль и больше ничего. Ведь столько хлопот и, главное, капиталовложений».

Между тем расходы – не разовые, придется значительно больше тратить и на зарплату сотрудникам, и на оборудование, и на закупку особых продуктов, и даже на мебель. Только в заведениях, хозяевам которых особенно важен международный престиж, только там это может быть хоть как-то оправдано.

Как, например, в «Золотом петушке»!

«Ну и чего добились?» – спрашиваю я, имея в виду финансовый аспект успеха. Стоила ли игра свеч, овчинка выделки, имело ли смысл консервные банки из тонкого фарфора ваять?

Бенуа уверен, что все усилия и жертвы были не напрасны.

«Мы – на гастрономической карте мира! И Мадейра – вместе с нами!»

Адрес «Золотого петушка»:
Estrada Monumental 147, The Cliff Bay Hotel

Но гастрономическую карту рисуют для upper middle-class, для верхнего слоя среднего класса, если не для миллионеров. А как насчет трудящихся попроще? Для тех, кто в середине, а то и нижней части человеческой пирамиды? Что там творится? Оказывается, и там происходит кое-что интересное.

Глава 22. Нелегкий хлеб красивой бизнесвумен

Если вы идете в сторону центра Фуншала по морской набережной, Авениде-до-Мар, то на левой стороне, за роскошным желтым фортом Сан-Лоренсу, за «Пицца-хат» на вашем пути окажется местный «Макдоналдс».

Вряд ли стоит там питаться, находясь в таком замечательном месте, как Мадейра, где столько вкусной, дешевой и совершенно натуральной еды. Но нас туда периодически затягивала наша маленькая англичанка (и мы все дивились: что же такого есть в этой сети, что так безотказно действует на детей всех национальностей?). Но раз уж мы там оказалась, то, естественно, огляделись. И вот что обнаружили: в мадерьянском варианте есть отдельные привлекательные черты. Например, при входе работает «MacCafe», в котором вам сварят отличный, вовсе даже не американский кофе, сделают завлекательно розовый молочный коктейль или соорудят мороженое в вафельном рожке, ничуть не хуже итальянского. Ну а в глубине, там, где функционирует классический макдоналдсовский прилавок, тоже есть кое-какая местная специфика. Например, предлагается суп из белых бобов. Попробовал, оказалось достаточно вкусно. Но в основном это все равно, конечно, все те же мак-гамбургеры и картофель фри, ничем не отличающиеся от московских или лондонских. А потому не станем здесь долго задерживаться и двинемся по Авениде-до-Мар дальше, пройдем мимо небольших ресторанчиков, мимо офиса авиакомпании TAP, мимо большого местного кафе-булочной сети «O Pan» и за серым зданием портовой полиции свернем налево. Здесь мы окажемся на небольшой площади, называющейся Largo dos Varadouros, и обнаружим там кафе под названием «Low-cost.come».

Строго говоря, это не кафе, а что-то среднее между рестораном и столовой самообслуживания. Мы как-то шли мимо, я заинтересовался, что это за заведение, в чем смысл его бизнес-модели и что за название такое оригинальное. Честное слово, заинтересовался до того еще, как увидел, какая у кафе хозяйка. Шли мы с женой мимо уже после обеда, но решили, что можно попробовать еще что-нибудь легкое.

Последний раз похожий десерт – вишневый тонкий мусс, совсем несладкий, но с ярко выраженным натуральным ягодным ароматом, я, кажется, пробовал в ресторане гостиницы «Negresco» в Ницце. Единственный раз в жизни довелось по особому случаю

провести уик-энд в той нереально красивой, воспетой в книгах и фильмах, запредельно дорогой гостинице и слегка там покутить. И вот там похожий десерт тоже буквально таял во рту, оставляя о себе долгую память. Сидишь потом несколько минут и ощущаешь нечто невообразимо прекрасное и душистое. Но в ресторане гостиницы он стоил столько, что лучше не вспоминать. А теперь – вот так да! – получил те же примерно ощущения за какие-то центы-копейки в самом дешевом, кажется, кафе-ресторанчике мадерьянской столицы. Недаром же под английским названием «Low-cost» надпись еще и по-португальски: «Restauração a baixo custo». То есть на двух языках сказано примерно одно и то же – ресторан низких цен.

Стало понятно, что это концепция общественного питания для кризисных времен, когда резко падает покупательная способность населения, но остается привычка к приличной, вкусной, свежей, домашнего типа еде. Так вот пожалуйте, приходите, будет вкусно и дешево, и вовсе не сердито – baixo custo!

Десерты здесь почти все стоят меньше евро за штуку. Но и то считается дороговато, местные норовят пообедать, истратив на все про все не больше трешки, а потому часто обходятся без сладкого. Когда несколько дней спустя мы с женой зашли сюда пообедать, то позволили себе «пороскошествовать», и все равно уложились в десятку на двоих, и это с бокалом разливного пива «Корал», соком маракуйи и достославным десертом. Потратить больше здесь на обед непросто…

Больше всего мне понравился осьминог в чесночно-томатном соусе со всякими еще травками, – кажется, лучшее, что я ел на острове в этом жанре. Между тем осьминога здесь готовят все кому не лень. Но часто какой-то резиновый оттенок, какая-то излишняя упругость в нем все же остается. Но здесь, в «Лоу-косте», у Карлы Спинолы осьминог получается – высший класс! В ее рецепте очень точная пропорция специй, чеснока и оливкового масла.

Вообще какая-то мистика творится на Мадейре с этим женским именем – Карла. Я знаком с тремя его носительницами, и все три – состоявшиеся, многого в жизни добившиеся, мягкие и нежные снаружи и железные внутри бизнес-леди. И это при том, что, как во всяком консервативном обществе, женщин среди лидеров местного бизнеса, прямо скажем, немного… Но вот если тебя нарекли Карлой – так пожалуйте в дамки!

Первая из них была топ-менеджером крупнейшей на острове сети отелей – до тех пор, пока ее не отозвали в Лиссабон на очередное повышение. Вторая – фармацевт, доктор наук,

владелица одной из лучших аптек в центре Фуншала, и о ней речь еще впереди. А вот третья – как раз Карла Спинола, хозяйка поразившего мое воображение «Лоу-коста». Мы долго договаривались с ней о встрече: она так занята, что выкроить время для спокойного разговора оказалось нелегко. Но в итоге мне все же удалось заполучить ее на полчаса.

Мы сидели на свежем воздухе, под ласковым мадерьянским солнцем, обдуваемые нежным морским бризом, в небольшой зоне, принадлежащей ее заведению, на улице (основное количество посадочных мест – все же внутри, на двух этажах). С обеих сторон территория «Лоу-коста» зажата столиками, принадлежащими соседним кафе. Выделяется то, что слева, – Araguaney. Там еды почти нет, там пьют кофе, но не из картонных стаканчиков, как у Карлы, а из красивых фаянсовых чашечек. Сам же кофе ничуть не лучше, но стоит 60 центов, а не 45, как у моей собеседницы. Столики у соседей куда изящнее, стулья элегантные, плетеные, а у Карлы – самые простенькие, алюминиевые (внутри самого кафе мебель чуть получше). С первого взгляда очевидна неординарная для центра Фуншала стратегия Карлы: минимальные накладные расходы, простая, но качественная еда, функциональная мебель и оформление. Но при этом все предельно чисто, аж блестит.

Сидели мы с Карлой, говорили в основном о том, как дошла она до жизни такой, как придумала и осуществила этот дерзкий замысел – занять нишу самого дешевого из приличных и самого качественного из дешевых заведений Мадейры, острова, заполненного, казалось бы, до отказа всевозможными кафе и ресторанами.

Мы говорим о ее бизнес-философии, и я стараюсь не особенно отвлекаться на ее бархатные глаза и аристократическую шею. Она очень элегантна, со вкусом одета. Даже трудно представить себе, что она – владелица скромного общепита, а не какого-нибудь супермодного салона красоты или сети фитнес-центров класса люкс. С такой дамой под руку и в свете, на посольском приеме приятно было бы появиться. И народ глядел бы вслед с завистью и восхищением… Но, увы, вот какая проза жизни, «графиня» Карла возится с утра до вечера со своей столовкой и вынуждена частенько и сама стоять за кассой, а то и за прилавком, особенно в час пик, во время ланча, или если нужно срочно подменить заболевшую сотрудницу.

Оказывается, она еще только заканчивает трехгодичную школу бизнес-администрации, но, конечно же, вся соответствующая терминология – все эти бизнес-планы, да маржи, да маркетинговые исследования – у нее уже от зубов

отскакивает. Она долго искала нишу, в которой можно было бы быстро встать на ноги в годину жестокого кризиса. И нашла! На севере Португалии кто-то уже все придумал замечательным образом. Да, хорошая идея в правильное время – это все же самое главное.

Карла рассуждала так: кризис кризисом, но питаться все равно надо. И дома готовить все равно некогда. Особенно днем. Здесь сильны португальские традиции – ужинают дома, в чертову поздноту, но днем каждому нужен ланч, дешевый, но при этом добротный. Чтобы все было чисто, гигиенично, достаточно вкусно, в домашнем стиле, как привыкли есть португальцы. Выбор может быть невелик, но все же он обязательно должен быть. Три-четыре основных блюда. И все это надо предложить не где-нибудь на окраине, а именно на оживленном перекрестке в центре города. Хотя понятно, что здесь аренда будет дороже, но что поделаешь! Место – это половина успеха.

Все это придумал на севере Португалии создатель сети «Low-cost.come», и франшизу успешно практикуют уже 28 ресторанчиков, в названии которых еще и остроумно обыгрывается интернет-мания. Только вместо. com в конце – .come, что по-английски означает «приходите». А в таких пределах английский на Мадейре знает почти каждый. Так что же, прекрасной Карле и придумывать ничего самой не надо было? О, нет, надо было сообразить, где именно искать помещение и какого размера, сколько людей нанимать, какую зарплату платить и так далее. И как выгоднее всего строить взаимоотношения с поставщиками. И какую аренду можно себе позволить платить и какие кредиты брать… Так что нет, много чего надо было продумать во всех деталях.

Карла признается, что устала. Давно не могла отдохнуть, нормально выспаться. Вот отчего такая грусть в ее красивых карих, с золотым отливом глазах. Боже мой, вот уже девять месяцев работают не покладая рук. Муж долго крутил пальцем у виска, когда узнал, что она задумала… Но потом признал: его жена – голова! И никакая она не «крейзи». Но ведь все равно – разошлись.

Карла Спинола родилась на Мадейре в совсем небогатой семье, владевшей небольшой каменоломней. Небогатой настолько, что ей пришлось самостоятельно зарабатывать с 15 лет. После школы устроилась работать за процент с продаж в местную компанию мобильной связи – впаривала мадерьянцам мобильники, соблазняла на всякие тарифы. Два года спустя нашла более прибыльную работу – торговала пищевыми добавками, на которые в тот момент на Мадейре пошла мода,

благодаря чему удалось немного встать на ноги. Даже накопления кое-какие удалось сделать, а нужны они для были для того, чтобы воплотить мечту – начать собственное дело. Поступила в академию и полтора года назад пришла в созданный правительством центр поддержки инновационного бизнеса. Написала бизнес-план, и – ура! – его утвердили, приняли. Нашла подходящее место и помещение на месте обанкротившегося мебельного магазина (о, сколько сейчас магазинов и всяких других заведений банкротится на благословенном острове!). Но увы, практика, как всегда, оказалась сильно отличной от теории… С учетом процентов пусть по льготному, но не беспроцентному же! – кредиту, арендной платы (2 тысячи евро в месяц за 300 квадратных метров площади – 80 посадочных мест) и выплат хозяину франшизы – почти ничего не остается!

Надеюсь, что к моменту выхода этой книги из печати кафе Карлы Спинолы вышло уже в ноль, но, когда она писалась, этого еще не произошло. Почему? «Все еще не хватает посетителей против расчетного показателя бизнес-плана», – говорит Карла и вздыхает.

А ведь она даже маму свою мобилизовала, за прилавок поставила в пенсионном возрасте. И обе они, когда я с ними познакомился, еще ни разу за девять месяцев не получали зарплату. Вкалывали, как сумасшедшие, бесплатно. Мама не жалуется, впрочем, а, наоборот, очень гордится, что дочь стала бизнесвумен, капиталисткой-предпринимательницей, и готова ради ее дела на все. Остальным восьмерым сотрудницам платят по минимуму. Сколько это? Около 500 евро в месяц. И вот беда – все равно пока не удается добиться оперативной доходности. Я осматриваюсь вокруг и недоуменно пожимаю плечами: как странно! Вот ведь в ланч-тайм вроде как людей полно, очень оживленно, персоналу вздохнуть некогда, а посетители выходят все такие вроде как довольные да сытые, губы облизывают… И после четырех народ валит валом кофеи распивать, тем более что кофе здесь – не только самый дешевый на острове (даже в автоматах, стоящих в учреждениях и при автобусных кассах, дороже!), но при этом отменнейшего качества, сваренный из отличных зерен (ничего растворимого!). Вот разве что подают его действительно не в чашечках, а в фирменных картонных стаканчиках. Всего 45 центов за бику (эспрессо). И десерты, как я уже писал, замечательные. Какого же рожна им еще нужно, посетителям этим? Карла надеется, что по мере роста репутации заведения будет расти и их число. Иначе – ловушка, ведь цены поднимать нельзя.

К нам присоединяется яркая представительница «нещадно

эксплуатируемого» за минимальную зарплату персонала. Яркая во всех отношениях. Зовут ее Наташа, и беседовать мы можем на родном языке, потому что она родом из города Черкассы, но вот судьба забросила ее на далекий остров в океане.

У Карлы Спинолы четыре руки. Две ее собственные, данные от природы, а еще две – ее главные, незаменимые, самые верные, безотказные помощницы. Правая – мама. И левая – Наташа из Черкасс.

Одно удовольствие – любоваться (издалека, незаметно), как сноровисто, ловко и проворно Наташа работает. Принимает заказ и тут же точными, натренированными движениями быстрых рук, не теряя буквально ни доли секунды, щелкает кофейной машиной, добавляет шипящее молоко в маленькие кувшинчики и, едва кофе разлит по чашечкам, передает их на прилавок и вот уже принимает следующий заказ… Никаких швов, никаких пауз, никакого отвлечения. Скорость почти как у автомата. Только у автоматов не бывает таких привлекательных, таких живых и веселых глаз.

Наташа говорит, что коллектив дружный, все понимают, что заведению надо как следует стать на ноги, а потому никто не жалуется на обилие работы и низкую зарплату. Да и такая безработица вокруг бушует, что каждая держится за свое место руками и ногами.

А кругом действительно – бушует.

Глава 23. Изнанка жизни

Неподалеку, в районе рынка располагается большой торговый центр «Oudinot» – удивительное здание из стекла и темно-красного камня, тонко имитирующее мотивы традиционной мадерьянской архитектуры. Вдобавок это как бы и художественный ответ на образ здания рынка: так перелицевали артнуво в конце XX века… Мне кажется, это самое интересное и необычное здание подобного типа на острове.

Мы раньше часто там бывали, когда там работал русский магазинчик. Да-да, гастроностальгия – мощная сила, и при всем разнообразии и очаровании португальской кухни нет-нет а тянет на селедочку с картошечкой, и вдруг захочется настоящего черного хлеба, гречневой каши, кефира или ряженки… Благодаря магазину мы всегда могли добавить к португальским разносолам продукты, к которым привыкли еще в детстве. И получалось совсем уже идеально.

Магазинчик существует до сих пор, но, гонимый кризисом и высокой арендной платой, переехал на другой конец города – в «Centromar», находящийся в дальнем конце прогулочной набережной Promenade, неподалеку от Praia Formosa, рядом с супермаркетом «Continente».

Одно время он принадлежал напористой, решительной женщине, русской обладательнице эстонского паспорта. Назовем ее условно Таней. Так вот, Таня не была столь мила и обходительна, как ее предшественница Лидочка, и тем более не так сексапильна, как сменившая ее хорошенькая и фигуристая веселая Машенька. Таня была несколько сурова, но дело свое знала хорошо: мы исправно получали в ее магазине все, что хотели: и черный хлеб, и гречневую кашу, и чудесную «селедку к картошечке».

Но вот настал день, когда Таня сказала: все, больше не могу. Надоело: тяжко и ни черта не заработаешь в годину экономического кризиса. Маржа слишком маленькая. Доставка продуктов из Германии да Литвы с Латвией. Есть только одна ниша, где кризис не кризис, в любом случае будешь в порядке. «Что же это?» – поинтересовался я. «Бар со спиртным, дешевый, обслуживающий бедноту, алкашей. Но это работенка для сильного и не брезгливого человека. И без мужика ею заниматься невозможно», – ответила Таня.

В итоге Таня уехала искать лучшей доли на другой континент, и ее сменила чудесная Машенька, у которой, по крайней мере внешне, все получалось как-то легко, без видимого

напряжения. Правда, и она продержалась не очень долго…

А я остался с мыслью, что нечего одни только дифирамбы прекрасной Мадейре петь, а надо бы показать и изнанку; и, наверное, ярким примером мог бы стать вот такой именно бар, такое вот близкое к социальному дну питейное заведение. Спасибо, Таня, за идею!

…Неприятная картинка, врезавшаяся в память: не совсем человеческое, землистое, исчерченное глубокими, будто трещины на Марсе, морщинами лицо в окошке бара Рамиру. Окошко под потолком, пусть и не очень высоким, – все равно Рамиру приходится вставать на цыпочки, чтобы поставить перед лицом стаканчик с дешевым вином. Это какой-то большой, корпулентный человек с огромной головой: она заслонила собой почти все окно, и в баре Рамиру стало темнее.

Я не видел подобного больше нигде в мире – именно такой вот конструкции: бокового окошка, к которому подходят бездомные и спившиеся. А внутрь, портить настроение чистой (в буквальном смысле слова) публике, их не пускают.

Рамиру и его жена всегда были очень приветливы со мной и с моей семьей. Он легко согласился поговорить «для книги», но, видимо, неправильно себе представлял, каким будет это интервью. Все было хорошо, пока он пересказывал мне свою биографию, явно получая от этого удовольствие (приятно все же поговорить о себе любимом – очень распространенная, очень человеческая черта). Биография оказалась не то чтобы очень необычной, но все же в меру любопытной. Действительно интересно, как это получается: живет-живет себе человек, обычный, нормальный, учится, ухаживает за девушками, почитает родителей… и вдруг: каждый божий день, без выходных – пахучие несчастные бомжи в окошке, и ты, стоя на цыпочках, должен тянуться под потолок, подставлять им туда отраву. Так что я слушал его внимательно и даже записывал, тайно желая, чтобы он все же сократил как-нибудь свой рассказ, поменьше бы давал подробностей. И это надо же какая память: не забыл, что именно сказал ему его босс на круизном корабле, и что он ему отвечал, и не только в каком году, но и в каком месяце это происходило.

Все было ничего, пока я не перебил его, воспользовавшись паузой, чтобы вклиниться в плавное течение его обстоятельного рассказа.

И вот тут у него явно начинает портиться настроение. Потому что он чувствует, куда я клоню. И что меня на самом деле интересует. Ну, не то чтобы «на его месте так поступил бы каждый». Но почти. Не думаю, что так уж многие из нас, человеков, сознательно отказались бы от плывущей в руки

возможности стать владельцем своего собственного дела, худобедно обеспечить семью, не зависеть от капризов босса… и все это – в момент, когда ты сидишь на бобах, без работы, с одними долгами и не видишь никаких перспектив. Это же верняк – бар с дешевым спиртным, с лицензией на работу допоздна, в недорогом районе…

Но держать такой бар – дело нелегкое. Без всякой наемной рабочей силы, которая в данном случае оказывается непозволительной роскошью. Трудиться всей семьей не покладая рук. Жена Рамиру работает первую половину дня; вокруг часто крутится десятилетний сын, он тоже уже почти живет в баре. Утром посетители все больше пьют кофе. Правда, бывает, что придут и желающие опохмелиться. Ну их тогда туда же гонят, к незабываемому окошку. Я иногда шел мимо утром и видел: бомжи и алкаши по-своему уютно устроились в небольшом закутке. Поставили ящики и сидят, блаженствуют, покуривают, ведут лениво светскую беседу. Один из них – гордый человек: когда я хотел было подарить ему рубашку, он отказался: цвет не тот. Он очень разборчив в том, что касается фасонов и цветов. Предпочитает ходить в лохмотьях, но соответствующих его тонкому вкусу.

После обеда жена Рамиру уходит заниматься домашним хозяйством и сыном, и Рамиру сам заступает на пост. До четырех дело идет ни шатко ни валко, так, забредают отдельные личности побаловаться пивком. Но потом торговля быстро набирает обороты, все больше появляется не совсем здоровых личностей с потухшими глазами, в которых после ста грамм зажигается нездоровый блеск… Но это еще начинающие алкоголики, они еще социально приемлемы… Настанет момент, и некоторые из них перейдут в следующий класс… Рамиру кивает головой в сторону окошка под потолком.

Так это случилось, можно сказать, у нас на глазах с одним вполне интеллигентным англичанином, назовем его Джордж.

Два с лишним года назад Джордж, всегда чисто и опрятно одетый, приходил обедать в кафе «ау килу» при небольшом супермаркете «Пингу досе» на Эстрада Монументал. То самое, которое мы с женой прозвали «креветками» в честь неизменно присутствующих в меню королевских ракообразных…

Так вот, Джордж приходил обедать вместе со своей супругой, симпатичной женщиной неопределенного возраста, слегка раздобревшей на мадерьянских харчах. Сам же Джордж, худой, подтянутый, в круглых интеллигентских очках, часто появлялся в шортах. Настоящий курортник. Они с женой обедали легко, по-европейски, и так же по-европейски выпивали бутылку белого

вина на двоих. В какой-то момент я заметил, что жена Джорджа выпивает из той бутылки только один бокал, а все остальное достается Джорджу, после чего лицо его делалось малиново-красным. Но он не шумел, не говорил громко, не смеялся. Они с женой доставали по книжечке в бумажной обложке и долго сидели, читая. В основном это были триллеры и детективы, но бывало, что Джордж не брезговал и более серьезной литературой. Даже и Достоевским, «Преступлением и наказанием» например.

Но вдруг настал момент, и Джордж появился в «Ау килу» один. Обедать не стал. Взял бутылку и высосал ее один. Затем стал читать. И это стало повторяться снова и снова. Наконец я обнаружил его однажды в закутке у бара Рамиру. Как-то чудовищно было осознать, что этот интеллигентный человек на наших глазах перешел в категорию тех, для кого закрыта дверь бара, кому не место среди уважаемых посетителей. В категорию алкашей у окошка.

Все-таки страшна бывает иногда жизнь. Даже на Мадейре.

Глава 24. Гримасы финансовых судеб

Торговый центр «Oudinot» покинул не один только магазин русской еды, но и многие другие кафе и заведения. Центр опустел и стал похож на призрак. Бр-р, просто страшно смотреть…

То же самое произошло на наших глазах и во многих других торговых центрах. От этого зрелища закрывающихся, захлопывающихся один за другим ресторанов, магазинов, кафеюшек по спине бежит холодок. Страшновато за этим наблюдать. Тем более в такой большой деревне, как Фуншал, где постепенно со многими хозяевами подобных заведений устанавливаются неформальные, почти дружеские отношения: ты знаешь их по имени, обмениваешься рукопожатиями и шутками, осведомляешься о семействах, уже зная, сколько у кого детей и как их зовут. И вдруг видишь закрытые двери, перевернутые стулья, поспешно опустошенные полки… Смерть бизнеса, разорение семьи, сворачивание экономики. Люди уезжают на заработки в прежние колонии – в Анголу прежде всего. Вот парадокс… Да что говорить, если главная телекоммуникационная компания всей Португалии принадлежит теперь в основном ангольскому капиталу. Вернее, в основном одной чернокожей даме с неслабыми связями.

Все это ужасно несправедливо, ведь португальцы резко отличаются от других средиземноморских народов (или, по крайней мере, от нашего стереотипного представления об оных). Они трудолюбивые, серьезные и обстоятельные. Посмотрите на местное сельское хозяйство, на это террасное земледелие. Звучит красиво и красиво выглядит: все эти зеленые холмы, сплошь покрытые аккуратными порожками, на которых что-то растет, цветет, плодоносит… И представьте себе, сколько нужно бесконечного изнурительного труда, чтобы создать, поддерживать и заставлять плодоносить эти крошечные наделы, сколько тысяч и тысяч мешков за жизнь перетаскать, сколько мотыгой намахаться (техника на таких террасках бесполезна). И после этого плюньте в физиономию каждому, кто скажет вам, что мадерьянцы ленивы…

Да и в городе признаков лени мы не замечаем. Некоторая размеренность, сосредоточенная неторопливость, которая может иногда раздражать нетерпеливого туриста, – да, такие случаи есть. Но есть, кстати, и противоположные примеры. Ух, как мечет тарелки, как быстро говорит и двигается одна сеньора в заведении Au kilo на Авенида Монументал…

В ленивых странах не ходят по расписанию автобусы и не бывает так чисто на улицах. Мы хуже знаем континентальную Португалию, но как-то трудно поверить, что тамошнее население так уж сильно отличается от мадерьянцев своим менталитетом и отношением к труду. Между тем португальцы на 40 % меньше зарабатывают, чем в среднем в ЕС, а 18 % населения официально признаны живущими за чертой бедности. Во всем Евросоюзе хуже обстоит дело только в Польше и Латвии.

Кризис ударил по ним сильнее, чем по другим. Но вот он, национальный характер: не было буйных уличных погромов, какие случились в Греции. Прошли, конечно, интеллигентные и сдержанные демонстрации протеста против затягивания поясов, и все. Затягивание между тем произошло очень сильное.

Мой знакомец Франсишку Клод, знаменитый на Мадейре человек, общепризнанный знаток истории и культуры, занимающий к тому же крупный пост в госаппарате, признался мне, что за последние год-два его реальная зарплата упала почти в два раза. И примерно то же самое произошло с другими бюджетниками. Падают реальные доходы и трудящихся, и капиталистов, и в частном секторе.

В общем, караул. Поэтому мы уже, собственно, перестали радоваться происходящему на наших глазах снижению и без того невысоких цен. Ведь это – оборотная сторона процесса, разрушающего нашу любимую Мадейру.

Но вот на фоне уныло закрывающихся кафе, ресторанов и магазинов произошло на острове поразительное событие, идущее совершенно вразрез с тенденцией. А именно: в самом центре Фуншала, на Авениде Арриага, прямо напротив муниципального парка, открылось новое, очень, чрезвычайно дорогое заведение. По уровню цен оно соответствует и даже превосходит бары самых дорогих пятизвездочных отелей. И вот парадокс: в годину жестокого кризиса оно процветает! Отбоя нет от посетителей.

Называется оно «Cafe Ritz», «Кафе Ритц» (не путать с гостиницей «Reid's»: они даже не однофамильцы), и расположилось в красивом историческом здании, украшенном совершенно великолепными панно из португальских азулежуш. Раньше там торговали японскими машинами «тойота», что выглядело совершенно нелепо. Представьте себе большой автосалон посреди Старого Арбата… Бред! Еще раньше там что-то тоже такое невразумительное было, не помню даже что…

Если задуматься, то это место просто создано именно для шикарного кафе, и, как выясняется, давным-давно так оно и было, мало того, находившееся там в стародавние времена заведение называлось точно так же: «Ритц». То есть все вернулось на круги

своя. Но как вовремя вернулось, какая гениальная бизнес-идея! Это теперь, глядя на феноменальный успех «Ритца», все кривят рты и говорят: «Ну, это же очевидно. Давно известно: кризис – это время крайностей, сохраняются и даже процветают два сегмента – верхний и нижний, а в середине все рушится». Легко быть умным постфактум, а вот рискнуть, пойти на такое никто на самом деле вовремя не догадался, кроме владельца «Ритца», ирландца по имени Майк. Бизнес, как я слышал, зарегистрирован на имя его жены, но все всё понимают. Его супруга, может быть, и прекрасная танцовщица и певица, но бизнесмен в семье – Майк.

Дополнительная дерзость предприятия состояла в том, что «Ритц» открылся бок о бок с другим знаменитым и высшей степени популярным фуншальским кафе – «О Teatro». Театральным оно называется потому, что другим своим боком примыкает к театру Бальтазара Диаша (Teatro municipal baltazar dias). Это, безусловно, любимое кафе мадерьянской интеллигенции и среднего класса. Дороговатое по местным понятиям, а потому, что называется, не на каждый день.

Напротив входа, в пешеходной зоне Авениды Арриага, у «Театрального» выставлены симпатичные столики, прикрытые белыми широкими зонтами от солнца, но самое приятная часть кафе – в глубине, в вытянутом внутреннем дворике, эдакой забавной пещере, стилизованной под библиотеку. Здесь тихо, приватно, уютно. Очень красиво. Замечательное место для деловой встречи или романтического свидания.

Неудивительно, что «Театральное» считало для себя возможным установить несколько более высокие цены, чем в других городских кафе. Чашка самого дешевого кофе – бику или гароту – стоит здесь в полтора-два раза больше, чем у других: один евро десять центов. Правда, демонстрируя свою собственную справедливость и демократичность, «О Театру» разрешает выпить ту же бику за 80 центов, но при условии, что вы сделаете это, не усаживаясь за столик, у стойки.

Никакого подобного популизма и не думает проявлять Майк в своем «Ритце». Там цена за ту же чашку примерно такого же по качеству кофе – один евро семьдесят центов. Опять же, в Англии или в России это было бы совсем даже дешево (правда, сейчас, глядя на неудержимый рост евро по отношению к российскому рублю, мадерьянские цены могут показаться уже не такими низкими). Но у мадерьянцев глаза лезут на лоб от таких цен.

Один мой очень хорошо осведомленный знакомый говорит с придыханием: «На одном только мороженом Майк делает четыре тысячи евро в день».

Сравнивая эти два бок о бок живущих кафе, я смею

утверждать, что «Театральное» уютнее и оформлено оригинальнее и интереснее, а кофе, мороженое и прочее там ничуть не хуже. И все же дела в более дорогом «Ритце» идут лучше. Почему?

Знаменитый анекдот про новых русских снобов. Один спрашивает другого: «Ты за сколько свой галстук купил?» Второй гордо отвечает: «За сто долларов». Тогда первый огорчает второго: «Эх ты, за углом такой же за пятьсот продается!» Я, бывало, говорил российским и английским друзьям, что персонажам такого анекдота на Мадейре делать нечего. Но – меа кульпа! Виноват! Я ошибался. Оказывается, есть чего, – в одном, правда, только месте – в кафе «Ритц».

Не с первого, но уж со второго взгляда заметно интересное обстоятельство: португальцев в «Ритце» практически не бывает. Там все сплошь – холеные иностранные туристы. Во-первых, местным не до снобизма. Во-вторых, иностранцы, не успев или не дав себе труда разобраться, зачастую попадают туда по незнанию, сравнивая цены со странами, откуда они приехали. В-третьих, тот самый снобистский фактор. Приятно чувствовать, что жизнь удалась. Ну и в-четвертых, действительно, «Ритц» может показаться наряднее, если особенно не вглядываться. Синие панно из азулежуш бросаются в глаза. И целый день играет живая музыка (это Майк здорово придумал, надо признать).

Но есть еще и пятое обстоятельство. Практически все мои местные знакомые принципиально обходят «Ритц» стороной. Бойкот какой-то. Может, просто «зелен виноград»? Завидуете человеку, гениально бизнес-идею воплотившему? Нет, говорят, не в этом дело. А в чем? А в том, что принадлежавшая Майку компания «Strawberry world» обанкротилась. Множество людей, доверивших этой компании свои деньги, серьезно пострадали. Ну так не ему же кафе принадлежит, серьезно говорю я. Жене. Взяла и купила. Имеет право. И вообще, я слышал, что у Майка такие колоссальные вложения в лондонскую недвижимость, которые приносят такую огромную прибыль, что на этом фоне какое-то там фуншальское кафе, какие-то там жалкие четыре тысячи евро в день на одном мороженом – это все семечки. Мороженое – семечки? Друзья недоумевают и смотрят на меня с сожалением.

Но, кстати, мой английский знакомый – друг Майка и большой поклонник его бизнес-таланта – уверяет меня, что деньги Майк всем вернет, уже начал это делать. И вообще он молодец, и все будет хорошо.

Мне стало любопытно, захотелось познакомиться со столь противоречивой личностью, но Майк уклонился: дважды назначал мне встречи и не приходил на них.

Все равно, подводя итог, должен признать: идея, да и ее

воплощение хороши. Можно сказать, психологически точны. Потому что о богатых снобах из числа иностранных туристов до него никто так толком не позаботился. Теперь им, беднягам, есть где посидеть, понаслаждаться своей эксклюзивностью. А мадерьянцам такая ниша и в голову не приходила.

Еще одно кафе, о котором я обещал упомянуть, – «Golden gate», «Золотые ворота». Это тоже пафосное кафе – из минувших эпох. Наверное, какой-то Майк тех времен его придумал. Для Мадейры это было важное событие, вошедшее в историю, шаг на пути модернизации, превращения из глухого, хоть и симпатичного захолустья в современный курорт, в достойного представителя Европы. Как-никак положение обязывает, ведь Мадейра – это ее аванпост, самая западная точка на глобусе!

Открытие «Золотых ворот» стало сенсацией. Появление посреди этого весьма примитивного в те времена заскорузлого города-деревни маленького кусочка Вены или Парижа казалось чудом, сказкой, сном. Элегантные столики, архитектура и отделка в стиле артнуво, хрустальные люстры, лавирующие между столиками сноровистые, специально обученные официанты. Кофе, подающийся в дорогом фарфоре, сваренный строго по парижским рецептам, круассаны и прочее. Кафе надолго стало местом, в котором должен был регулярно появляться любой считающий себя принадлежащим к местному бомонду человек. Мадерьянская элита прозвала его «уголком мира». Имелось в виду, что если сядешь там за столиком, то «весь свет» пройдет мимо тебя.

Но – sic transit gloria mundi! – ныне «Золотые ворота» затерялись в современном, элегантном и изысканном центре Фуншала, столько здесь теперь замечательных кафе. Но все же, входя в него, сразу чувствуешь: это заведение – настоящее. Памятник. Ощущаешь присутствие истории. С балкона к тому же открывается великолепный вид на центр города, на муниципальный парк. Но качество кофе и, главное, соотношение цена – качество… Скажем так, ничего особенного. Но разок посидеть здесь, прикоснуться к истории, наверное, стоит. А потом можно и органический рынок напротив посетить, если в календаре среда. (Когда эта книга уже сдавалась в печать, пришла грустная новость, что «Золотые ворота» закрываются…)

Именно здесь, в «уголке мира», мы заседали на открытом воздухе с Чарльзом и его русской женой Татьяной после того, как они сделали недельные запасы органических продуктов. Они рассказывали нам о своей любви к Мадейре, а их лохматый друг Фред сидел под столиком и по очереди клал каждому из нас голову на колени, словно хотел подтвердить слова своих хозяев.

Эта англо-русская пара живет здесь уже шестнадцать лет и ни разу не пожалела, что променяла туманный Альбион на солнечную Мадейру. «В прошлом году я провел в Англии всего пару дней, – говорит Чарльз, – да и этого было слишком много».

«Это, без преувеличения, настоящий земной рай, место, подобного которому больше нет нигде», – вторит мужу Татьяна.

Итак, подведем итог. Самое мое любимое кафе – «О Театру», но это все же и для меня вариант парадный. Повседневный – это «Оскар», о котором я уже столько писал в главе «Восемнадцать имен кофе». Но это кафе – практически продолжение нашего дома. Если мы хотим слегка себя побаловать, то отправляемся в одно из двух «Сезаму» (в Фуншале в принципе есть и третье, но нам до него было неудобно добираться). В центре есть одно такое кафе в переулке До Форну, оно чрезвычайно популярно среди местного среднего класса, иностранные туристы туда редко забредают, а зря! Там особенно хорош выбор вкусной выпечки. И тут как раз впору предупредить: тем, кто всерьез озабочен диетами и борьбой с лишним весом, туда лучше не заглядывать, но если вы хотите дать себе волю в отпуске, позволить себе сладкого, то, наоборот, очень советую нанести туда визит.

Два самых распространенных кондитерских изделия Мадейры называются Паштел-де-ната (Pastel de Nata) и Кейжада (Queijada). Первое – это такая небольшая «чашечка» из теста, наполненная яично-кремовой начинкой, нежной и в меру сладкой. Второе, «Кейжада благословенная» – это счастье и удача для тех, кто любит сладкие творожники, кому в советское время были милы ватрушки и так называемые венгерские булочки. Это то же самое, только в два раза лучше! В основе Кейжады важнейший португальский молочный продукт – requeijão, что-то среднее между нашим творогом и итальянской рикоттой.

Паштел-де-ната и Кейжаду вы найдете практически в каждом уважающем себя мадерьянском кафе. А вот в «Сезаму» гордятся большим и разнообразным выбором всякой другой выпечки. Например, маленькими и большими круглыми тарталетками из слоеного теста, наполненными разными видами потрясающего, как будто только что сваренного дома или на даче джема из вишни, ежевики, абрикосов и так далее.

Когда долго живешь на острове, у тебя обязательно появляются кафе, в которых к тебе относятся то ли как к випу, то ли как к другу. У нас, кроме «Оскара», есть еще одно «свое» заведение. Это «Padaria Ze»; оно расположено напротив – по диагонали – от замечательной церкви São Pedro. Там вполне уютно в помещении, но главное – небольшой, но очень милый дворик, в котором вдобавок есть банкомат. Удобно.

Еще два фуншальских кафе на проспекте Эстрада Монументал, безусловно, достойны упоминания, это «Lido Boutique» и «Petit Four». Вообще-то это не совсем справедливо, конечно… в городе и на острове столько отличных заведений, что все не перечислишь. Но есть еще одно, скромное (хоть и очень элегантное) и очень особенное кафе, которое никак нельзя забыть. Я о нем уже бегло упоминал, но теперь хочу поговорить поподробнее. Тем более что у меня там состоялась встреча с одним очень примечательным человеком.

Глава 25. Золотоволосая девочка камней

Самый знаменитый сын Мадейры – это, понятное дело, Криштиану Рональду. Но местная знаменитость номер два, наверное, это все же Нини Андраде Сильва, признанная недавно одной из десяти самых выдающихся португальцев современности и завоевавшая всемирную известность как дизайнер интерьеров.

Когда мы встретились с ней впервые, моя жена прошептала: «Какое русское лицо!» Ну да, действительно, есть такой северорусский тип. Дивные золотые волосы, голубые глаза. «И даже нос у нее русский», – утверждает моя Света, хотя я ничего особенно русского в нем не увидел. И вообще, Нини могла бы быть и шведкой, и эстонкой, и немкой, но на кого она меньше всего похожа, так это на португалку. По крайней мере, в нашем обычном представлении о типичной внешности жителей этой страны. А она именно что чистокровная португалка; наверное, кельтские гены в ней взыграли, как, впрочем, бывает здесь довольно часто. Сама Нини сказала: «Меня часто принимают за русскую». Ей это кажется забавным, тем более что она, объездившая не то что полмира, а почти весь белый свет, как раз в России ни разу не бывала, что считает большим своим упущением и надеется его исправить в обозримом будущем. «Зато сейчас у меня крупный русский клиент, его зовут Михаил».

Мы с ней обедаем в знаменитом кафе «Атенау» («Athenau»), о котором я уже упоминал. Это совершенно особое заведение, и сейчас я собираюсь открыть своим читателям его тайну, о которой и не подозревают туристы, прочитавшие какие угодно другие путеводители по Мадейре и Португалии.

Тайна вот в чем. Еще в XIX веке здесь образовался закрытый частный клуб нарождающегося мадерьянского среднего класса и интеллигенции (более известен другой, Фуншальский клуб – Clube Funchaliense, – расположенный на улице Ферейруш). И в этом качестве «Ahtenau» играл важную роль в истории города и острова, здесь формировалось местное общественное мнение. Так вот. Клуба здесь давно нет, и на его месте под тем же названием существует это открытое для всех и каждого простенькое на первый взгляд кафе. Здесь хорошо, но без претензий, кормят, но этим на Мадейре никого не удивишь. Тайна в другом: каким-то мистическим образом негласный клуб мадерьянской интеллигенции продолжает здесь функционировать. Даже за время нашего делового и поневоле торопливого обеда с Нини мы

повстречали здесь депутата Европарламента от Мадейры, крупного историка, предпринимателя – владельца магазина, издателя главного культурного журнала, одного из главных мадерьянских поэтов, дочь знаменитого португальского писателя и бог знает кого еще, – Нини не со всеми смогла меня познакомить. Зато ее знали здесь, кажется, все – от официанток и поваров до посетителей, которые один за другим подходили к Нини целоваться.

Я, как всегда, с удовольствием поедал очередное филе Эшпады с в меру пикантным рисом, окрашенным благодаря ароматным травам в оранжевый цвет, и наблюдал за тем, насколько узок круг островной элиты.

Нини пришла на обед в своей фирменной майке с надписью: «Garouta do Calhau» – «Девочка камней». Так называется созданный ею благотворительный фонд. Причем пятая буква в слове Garouta – «u» – перечеркнута жирным красным крестом. Так, объясняет мне Нини, во времена ее детства учителя исправляли ошибки. Дети из бедных, не очень грамотных семей частенько делали грубую ошибку: вставляли в слово «гарута», «девочка», лишнюю букву. Девчонки, бегавшие босиком по камешкам на морском берегу и танцевавшие на гальке для иностранцев в надежде, что за это им хоть что-то перепадет и им не придется ложиться спать голодными. Поэтому таких девочек без будущего и прозвали девочками камней.

Нини гордится, что она изменила смысл этой идиомы в португальском языке. Раньше прозвание это имело явно пренебрежительный, презрительный характер. Теперь же в нем звучит человеческое сочувствие. Вот чего добился ее благотворительный фонд, помимо того, что ему удалось практически помочь множеству таких, казалось бы, обреченных на прозябание детей получить образование и перспективу в жизни.

«Но что за имя – Нини? – спрашиваю я. – Вроде бы его в Португалии не существует».

«Меня официально, юридически зовут Изабель, но об этом мало кто знает, – говорит она. – В детстве я почему-то отказывалась на это свое имя откликаться. „Изабель!“ – звали родители, а я отвечала: „Ни-ни!“ Упрямая будет девушка, решили родители, всегда будет добиваться своего. И сдались, согласились звать меня Нини. Но вообще мне кажется, что я родилась дизайнером. Как-то это стало само собой очевидно».

Когда Нини Андраде попросила у правительства стипендию для обучения этой профессии, ей отказали. «Не видим смысла в подготовке кадров по такой специальности», – сообщили ей.

Дизайнеров в то время в Португалии практически не было. Никто даже толком не понимал, что это такое. Сегодня же в одной только компании Нини работает около ста человек в Португалии и десятки людей – в других странах мира.

Она – Dama Comendadora, то есть что-то вроде британской Дамы, обладательница самого почетного титула своей страны. Лауреат множества национальных и международных премий. Успешный, богатый человек, знаменитость. Но вот она по моей просьбе записывает что-то в мой блокнот, для этого пришлось извлечь из сумочки очки, и – о боже! – дужка у них оказалась сломана. «Вечно у меня с очками что-нибудь случается», – бормочет она. А я сижу напротив, смотрю на нее и думаю: встретишь на улице или в кафе такую вот симпатичную, миниатюрную, непритязательно одетую женщину, может быть, обернешься вслед, подумаешь: что-то в ней есть, изюминка какая-то. Но – Гранд Дама? Комендадора какая-то? Да ни за что на свете!

В Лиссабоне Нини оформляла отель «Фигейра», то есть «Фиговое дерево». И оформила так, что – офигеть! И вот один важного вида британский джентльмен как раз и офигевал. Рассматривал все, цокал языком. Особенно его поразил умывальник, выполненный в форме гигантского инжирного плода. То есть не буквальное воспроизведение, а тонкая стилизация. Если особенно не задумываться, можно подумать: просто красивая, неожиданная форма, теплое дерево, которое хочется потрогать, и глазу наслаждение… А если задуматься, то прямая ассоциация с названием отеля и сквозной темой дизайна. Джентльмен не выдержал, обратился к незнакомой женщине, захотел поделиться восторгом. А Нини тоже не выдержала, похвасталась. Призналась: «Моя работа». Джентльмен смерил ее снисходительным взглядом, пробормотал: «You wish» – и пошел прочь.

Это английское выражение – «You wish» – можно перевести как: «Мечтать не вредно».

«Ну, вы догнали его, объяснили ему, что он ошибается?» – спрашиваю.

Нини только пожала плечами: зачем?

Вообще, это одна из ее центральных тем – внешнее и внутреннее.

Позднее, вернувшись после обеда в ателье, Нини показала мне запись одной из своих лекций на эту тему. Она вышла на трибуну в ужасной одежде, почти в лохмотьях, в уродовавшем ее парике. И постепенно, по ходу беседы, разоблачалась, снимала с себя это уродство, – такой вот своего рода стриптиз, когда

сбрасывается все наносное, тебе не свойственное, обнажается твоя истинная суть. И наконец предстала перед аудиторией золотоволосой красоткой, одетой во все белое.

Любопытно, думал я, что о важности умения смотреть сквозь внешнее говорит человек, знаменитый именно своими потрясающими стилизациями, придающий предметам и интерьерам форму чего-то совсем другого, чем они по сути вроде бы как раз и не являются.

Например, оформленный ею пятизвездочный бутик-отель «The Vine» в центре Фуншала – весь про виноград и вино, в полном соответствии со своим названием («Виноградная лоза»).

«The Vine» дважды получал высшие премии на международных конкурсах дизайна.

Тем, кто интересуется этим искусством, настоятельно рекомендую сходить поглазеть на образец творчества Нини, тем более что в гостинице будут рады вам его продемонстрировать. Наше главное наблюдение: единство и органичность всего стиля. Остроумно, неожиданно, но в то же время красиво, совершенно не помпезно и не пафосно. Практично. Поднимаешься в ресепшен и слева сразу же видишь большой круглый диван, на который нестерпимо тянет тут же усесться. А посреди дивана – живописная груда отполированных, овальной формы красавцев камней, которые только при ближайшем рассмотрении (при самом ближайшем!) оказываются мягкими удобными подушками. А издали ни за что не догадаешься. И дальше все в том же духе. Много дерева, которое кажется живым, много декоративной мебели, ассоциирующейся с виноградниками, с винодельнями, с традиционной обстановкой мадерьянской фермы, а иногда и кинты – усадьбы мадерьянского аристократа. Но все это элегантно, легко, без пафоса и излишней прямолинейности.

Лифт кажется продолжением этажа, пол которого покрыт имитацией темно-серой и черной гальки, по которой бегали те самые девчонки и которой традиционно мостили улицы в Фуншале. На самом деле это синтетический кафель. «Мне было важно, чтобы по нему было удобно, даже приятно ступать ноге, к тому же это еще и легкий массаж ступни», – говорит Нини. У нее, как выяснилось, есть некая идиосинкразия – нелюбовь к лифтам. И вот она попыталась оформить их в гостинице так, чтобы они и на лифты-то не были похожи. Получилось…

Каждый этаж отеля выдержан в своем стиле и в соответствующих цветах, символизирующих время года. Весна – зеленый, лето – красный, осень – коричневый и зима – белый. Но все это сделано сдержанно, без напора и нарочитости, так, что если не задумываться о символическом смысле, то просто видишь

перед собой изящный, гармоничный интерьер с очень точными цветовыми комбинациями, не напрягающими глаз. Ну, может быть, коричневый этаж кому-то покажется чуть темноватым и мрачноватым. Но и в этой мрачности есть колдовское очарование.

Нини известна склонностью к минималистским решениям. Делает все по-своему – упрямая же девочка камней… Слоган себе придумала: «Я не следую трендам, я создаю свои собственные». Поклонники каламбурят, предлагают новый термин: «Нинимализм». А на стене ее ателье – цитата из Оскара Уайльда: «Жизнь – слишком важная штука, чтобы принимать ее всерьез».

Номера «The Vine» как раз и дают наглядное представление о «нинимализме». Сверкают, отражаясь в зеркалах, блестящие (но не слишком) поверхности. Все необходимое спрятано в стены – и шкафы, и мини-бар, и сейф, и фен, и прочее. Поначалу даже не догадаешься, сколько здесь всего на самом деле. Зато подчеркнуто обнажены суперсовременные души, ванны, «мокрые комнаты». Для консерваторов в скрытом от глаз ящике найдется традицинная бумажка с «Не беспокоить» на одной стороне и «Приберите мою комнату» – с другой. Но можно и круче: нажмете кнопку, и расположенные вовсе не на двери, а под ней, на полу, цифры, обозначающие ваш номер, поменяют цвет. Фиолетовый – значит «не беспокоить», зеленый – «прошу сделать уборку».

Апофеоз всего – крыша. Здесь располагается элегантный длинный, но узкий бассейн – окунуться приятно, но особенно не поплещешься, кроля, а тем более баттерфляя не подемонстрируешь. Любителям серьезного плавания туда лучше и не соваться. Бассейн и особенно длиннющее – 20 метров – узкое джакузи напоминают гордость Мадейры – знаменитые левады. Влекут овальные диванчики вокруг бассейна, стилизованные под те же мадерьянские камни, только совсем другого размера. На них так славно поваляться, окунувшись. Здесь же бар, ресторан, но главное – это захватывающий дух вид на бухту, на океан, а с другой стороны – и на город тоже.

Концепция отеля необычна для Мадейры: он расположен прямо внутри крупнейшего в городе торгового центра, мола, названного в честь знаменитого фильма Феллини «Дольче вита», «Сладкая жизнь». Огромный стеклянный куб, светлый, с легким бирюзовым отливом, в двух шагах от площади Инфанте. «The Vine», в соответствии со своим именем, обвивает, подобно лозе, несколько этажей торгового центра.

«Меня часто зовут читать лекции по всему миру – про дизайн, ясное дело, – говорит Нини. – Но я предпочитаю говорить о жизни. О дизайне жизни. Вот недавно в Пекинском университете выступала. С утра в гостинице встала, пошла в ванную,

посмотрела на себя в зеркало, и меня осенило. Вышла на трибуну в том же виде: в банном халате и с полотенцем-тюрбаном на голове. В зале шок. Шум, смешки. Я говорю: что вы так реагируете, разве я неправильно одета? Нет, одета я совершенно правильно – ошибочно выбрано место для такого наряда. А в своей ванной я бы смотрелась уместно».

Цены меняются, но когда я последний раз осведомлялся, самый дешевый номер Superior atrium view стоил 126 евро в сутки, Deluxe prestige – 199, Junior suite – 204, Senior suite – 254, самый дорогой Design suite panoramic – 356 евро.

Адрес отеля:
Rua dos Aranhas 27

Мой субъективный беспощадный приговор: «The Vine» – замечательное произведение дизайнерского искусства, но на Мадейре, этом удивительном курорте, надо все же жить или как можно ближе к морю, или уж в загадочных горах, а не внутри торгового центра.

Глава 26. Гостиницы: длинный список и короткий

В гостинице «Cliff Bay» я впервые столкнулся с автоматом для выжимания плавок и купальников – наверное, потому, что мало приходилось бывать в по-настоящему фешенебельных отелях. Но вот меня это почему-то поразило. Само по себе это, конечно, не столь уж о многом говорит… но, может быть, и о многом. Вообще, по субъективному ощущению нашей семьи, среди великого множества мадерьянских отелей выделяются четыре, которые мы относим к высшей категории, и один, очень нами почему-то любимый, к категории первой.

Высшая категория – это пятизвездочные отели, имеющие прямой выход к океану. Самый дорогой из них и самый знаменитый – «Reid's». Еще раз повторю: он не имеет никакого отношения к всемирно известному бренду «Ritz», хотя по-русски произносится точно также, что порой порождает путаницу.

Так вот, «Ридз» (теперь он официально называется: «Belmond Reid's Palace») шикарен и помпезен. И хотя, конечно, достоин уважения, но все же, по моему скромному мнению, не заслуживает тех денег, которых пребывание в нем стоит. Не настолько уж он лучше остальных отелей той же высшей категории, чтобы обходиться почти в полтора раза дороже. А некоторые совершенно искренне считают, что по многим параметрам он уступает тому же «Клифф Бэю», например.

Мы с женой внимательно изучили все категории номеров, кроме самого дорогого легендарного черчиллевского, который стоит 3300 евро в сутки, и вот к каким выводам пришли. Во-первых, ничего особенно «очаровательного» в самых дешевых номерах мы не обнаружили (а они именно так называются – charming). Действительно красиво и элегантно все только начиная с категории deluxe (535 евро), а предыдущие – classic и даже superior, особого впечатления не произвели. А вот где действительно сразу возникает ощущение «вот бы здесь пожить денек-другой», так это в superior suite, но он стоит уже 1065 евро за сутки. Для сравнения: очень уютный номер в том же «Клифф Бэе» обойдется вам в три-четыре раза дешевле. Там и простой-то двухместный чрезвычайно уютен, а его вы можете получить за 236 евро в сутки (и это с видом на море). Шикарный же Junior suite classic – за 343 евро вместе с потрясающим завтраком.

Но справедливости ради должен все же сказать: у «Reid's» хватает поклонников и нет особых проблем с заполняемостью.

Вот взятые наугад два восторженных отклика: «Отель „Ридз“ создает атмосферу великолепного комфорта, помогающую отлично расслабиться. Да, формальности соблюдаются, но не слишком», – написала в отзывах на туристическом сайте некая Сью. А Чарльз сообщил: «Мне в жизни повезло: я останавливался во многих замечательных отелях. Но этот превосходит их все – и на целую милю».

Популярный аттракцион отеля – послеполуденный чай на террасе отеля. Вид потрясающий, цена – тоже: тридцать три с половиной евро за удовольствие! За так называемые «пальчиковые» английские бутерброды (в том числе с огурцом – настоящая классика!), сконы с топлеными, как полагается, а не вульгарно взбитыми сливками, пирожные… Выбор из 24 видов чая. И бокал шампанского нальют…

Когда мы попали сюда 14 лет назад, эта чайная церемония стоила где-то между 15 и 20 евро с человека, и мы испытали удовольствие на себе. Но теперь бы задумались…

Чай подают между 15.00 и 17.30, но, представьте себе, надо записываться заранее, а то на террасе может места и не оказаться…

Давайте напомню вам географию: три из гостиниц нашей высшей категории расположены совсем рядом с моей заветной точкой – Мостом через Сухой Ручей. Стоя на Мосту, вы видите «Ридз», действительно (признаю) похожий на волшебный замок. А прямо перед собой – еще и «Карлтон», принадлежащий группе «Пештана». Несколько лет назад его капитально отремонтировали, и он теперь стал просто отличным отелем. Кроме того, при нем же состоит тоже очень любимый нами «Бич Клуб» – совершенно классное место для отдыха. Гости и клуба, и гостиницы могут пользоваться всеми замечательными бассейнами, открытыми и закрытыми, с морской и пресной водой, классными джакузи и так далее и тому подобное. В «Бич Клубе» все номера смотрят на море, в гостинице «Карлтон» есть и такие, что выходят на город, они стоят чуть ли не в два раза дешевле, но это грустно: надо держать все окна закрытыми. И вообще, нелепо жить в пяти звездах на берегу океана, а океана не видеть… Такие номера часто остаются незанятыми. (Будете заказывать – обязательно убедитесь, что вам забронирован номер именно с морским видом.)

Третий отель, которого не видно с моста, но до которого буквально метров сто – сто пятьдесят по дороге, ведущей в порт и на набережную, это «Ройял Савой» («Royal Savoy»), с которым у нас связаны особенно теплые воспоминания.

Наш роман с Мадейрой начался так: угодили туда почти

случайно, уж очень заманчивое специальное предложение получили. За какие-то совершенно смешные деньги, включая самолет из Лондона и обратно, пять дней в гостинице «Казино-парк», которую, как вам гордо сообщат гиды, строил сам великий бразилец Оскар Нимейер. Правда, как всегда, немного отличается от мифов. Нимейер, конечно, приложил руку к этому проекту, это видно сразу. Но работал он на расстоянии, сидя в Париже. А на месте командовал талантливый португальский архитектор Альфреду Виана ди Лима. Последний позволил себе существенные вольности, и Нимейер, слегка заболевший к тому моменту звездной болезнью, обиделся и отказался приезжать на остров, из-за чего не видел окончательного результата. Можно ли это в таком случае считать его творением? Не знаю. В любом случае я не поклонник Нимейера, и вовсе не потому, что он был сталинистом, близким другом Фиделя Кастро и так далее. Хотя это лишнее, ненужное знание, возможно, слегка и давит на подсознание.

Но ей-богу, посмотрите внимательно. Интересная, конечно, архитектура, но, мне кажется, совершенно неуместная, не сочетающаяся со стилем города и острова. Это та самая проблема, столь красочно проиллюстрированная Нини Андраде в ее пекинской лекции, когда она вышла на трибуну в банном халате. Где-нибудь в каменных джунглях большого мегаполиса этот многолапый паук из стекла и бетона (само казино) и полукруг отеля при нем смотрелись бы вполне органично. Но тут, на блаженном острове, он раздражает. И еще он кажется мне пародией на самую, может быть, знаменитую работу Нимейера – храм Тернового Венца в городе Бразилиа. Но там есть фантастическая устремленность вверх, летучесть белых звеньев венца… А тут что за венец такой приземленный, придавленный к земле? И причем здесь рулетка и прочее? Впрочем, кому мил поп, а кому – попадья… Я видел восторженные отклики в Интернете. На здоровье, готов уважать чужое мнение.

Жить в отеле «Казино-парк» нам тоже не очень понравилось, как-то было не очень уютно. (Его с тех пор сильно перелицевали и обновили, но, на мой вкус, суть не изменилась.) Дали ему теперь пять звезд (в 2000-м было четыре). Но в нашу высшую категорию он все равно попасть не может: нет прямого выхода к океану.

Представители разочаровавшей нас «Пештаны» стали уговаривать: а не хотите ли взглянуть на наши новые проекты? Ведь «Казино-парк» построен тридцать лет назад. Посмотрите, что мы делаем теперь.

Мы нехотя согласились. Нам показали отель «Мирамар». Тоже четырехзвездный, тоже без выхода к морю. Но при этом на

наш субъективный, сугубо личный вкус, шедевр архитектуры. Цветовая гамма – кирпично-абрикосовая, белые нарядные балкончики, нависающие друг над другом, башенки, тонко стилизованные как будто под восточные дворцы… Немного даже на Диснейленд похоже, но только элегантнее, тоньше, взаправдашней…

Дали уговорить себя купить там таймшер, тем более что был он совсем недорог.

Номер оказался неудачным, окна выходили на забор и мусорную свалку. Голландец, толкнувший нам номер, нас надул. Показал другой такой же (по планировке, но не по расположению!), сославшись на то, что в нашем конкретно номере живут люди и их нельзя беспокоить, что само по себе вполне могло быть правдой. Фамилию голландца мы забыли, но зовут его Роберт. Берегитесь его!

Правда, жаловаться мы не стали. Во-первых, наша неделя вышла нелепо дешевой – получалось что-то типа по 120 долларов в год. Кроме того, мы уже сбились со счета, как часто и как удачно обменивали ее на недели в других, отличных местах, в том же «Бич Клубе» например. Но, наученные горьким опытом, зареклись: никаких больше таймшеров! И снова дали слабину, когда в 2002 году нас зазвали в «Ройял Савой». Как только мы вошли в стеклянный лифт и он помчал нас вниз, к океану, к пляжу, оформленному как восточный сад, с причудливыми желтыми башенками, мостиками, античными скульптурами, водопадами и пальмами, так сердца у нас у обоих дрогнули. Как – отказаться и, может быть, никогда больше этого не увидеть? Не пожить в этой сказке? Это была невозможная мысль. Раскошелились, хотя такое удовольствие – в несколько раз большую сумму, чем в «Пештане», – могли позволить себе с трудом, но впоследствии ни разу не пожалели. До тех пор, пока мы не перебрались на Мадейру в 2011 году, мы как минимум один раз в год, а иногда и чаще проводили здесь наши недели. (Чаще, потому что получили сначала премию – бесплатную неделю, потом еще одну – дополнительную льготную, за смешные деньги.) Кажется, больше никаких льгот «Ройял Савой» никому теперь не дает. У владельцев настали тяжелые времена.

Но мы получили массу удовольствия за эти годы. Отель уютный и удобный. И все номера выходят прямо на океан. Тут мы с женой немного расходимся. Ее любимый отель – тот же самый «Cliff Bay», с которого я начал эту главу. И дело вовсе не в прибабахах типа выжималки для купальника, а в общей атмосфере, во внимании к каждой детали. Здесь никогда и ни за что не обнаружишь ничего халтурного, случайного, не до конца

продуманного. Номера очень уютные, с отличными лоджиями, с морскими видами (существуют и комнаты, выходящие в сад, но нам там живать не приходилось). И холлы тоже хороши. Но вот такого с ног сшибающего вида, как из стеклянного лифта «Ройял Савоя», здесь все же нет. Мы еще спорим о том, где лучше завтрак, но они, думаю, друг друга в этом отношении стоят.

«Cliff Bay» находится чуть дальше на запад от Моста через Сухой Ручей. Если проехать мимо чудесного «Мирамара» (он останется справа) и мимо сверхфешенебельного «Ридза» (слева), то вскоре справа вы увидите наш любимый «теремок» (ресторан «Шале Висенте»). А вот на противоположной, левой стороне как раз и будет съезд в «Cliff Bay». Он находится как бы немного в глубине, к нему надо спуститься по небольшому холму, ведь он – на берегу.

Таким образом, все четыре отеля – великолепны, высокого класса. Хотя повторю крамольную, но сугубо искреннюю мысль: самый дорогой и самый снобистский из них – «Ридз» – кажется нам все же наименее привлекательным.

На Мадейре есть и другие пятизвездочные заведения. Практически все они очень хороши, пять звезд зря не дают. Некоторые проблемы есть у горного отеля «Choupana Hills». Когда-то справочники называли его лучшим на всем острове, да и сейчас вы можете получить там отличный номер. Гостиница требует срочных и немалых капитальных вложений, но даже в лучшие времена этот отель мы все равно не включили бы в свой элитный список. Все по той же причине отдаленности от океана. Это же относится к доброму десятку великолепных гостиниц-усадеб (кинт), стоящих, как правило, посреди потрясающих садов, отличающихся исключительной изящностью обстановки и меблировки. И кормят там замечательно. И бассейны там отличные. Словом, они вполне заслуживают своих пяти звезд, это очень комфортабельные и красивые отели. Но мы не пустим их в нашу высшую лигу, хотя с большим пиететом поглядываем на некоторые из них. Назову самые знаменитые: «Каса Бранка» («Quinta Casa Branca»), «Кинта Бела Виста» («Quinta Bela Vista»), «Кинта Жардинш ду Лагу» («Quinta Jardins do Lago»).

Уверен, найдутся люди, для которых близость к океану не имеет решающего значения, им вполне может полюбиться отдых в таких эксклюзивных гостиницах.

Должен упомянуть здесь еще один отель, вроде бы формально подпадающий под признаки нашей высшей лиги, – «Вида Мар» («Vida Mar»). Тоже пять звезд и с выходом к океану. Так какого же рожна? – скажете вы. А вот какого: это совершенно другой, то ли американский, то ли нимейеровский стиль –

холодный, минималистский. Ни малейшего желания даже на одну ночь там остановиться у нас не возникало. Впрочем, находятся люди, которым он очень даже мил. В который раз повторю: дело вкуса.

Но есть один отель, всего лишь четырехзвездочный, располагающийся далеко от моря, для которого мы мысленно делаем исключение, помещая его пусть не в высшую, но в особую, первую лигу. Называется он «Четыре вида», «Four Views». Впрочем, под этой маркой на острове работают три гостиницы: две в Фуншале и одна в Канису. Последняя пользуется особой популярностью среди туристов из России, и, судя по всему, не зря. Мы слышали, что люди приезжают туда снова и снова. Но наши сердца отданы все же другому – фуншальскому «Four Views Baia». Мы попали туда случайно, по географическому принципу: он всего в пяти минутах ходьбы от нашей Жасминной улицы. И название отеля оказалось очень точным: он стоит на таком выигрышном месте, что открываются потрясающие виды на все четыре стороны с любого этажа. Я особенно люблю номера на этажах повыше. Причем не знаю даже, что лучше: на море смотреть или на холмы. Поднимешь на рассвете занавес, закрывающий стеклянную стену, – и дух захватывает. Если бы ритм жизни позволил, просто часами, наверное, мог бы лечить душу этим захватывающим зрелищем. Но и нескольких минут достаточно, чтобы создать особое настроение, которое остается с тобой весь день. Еще в отеле есть первоклассный закрытый бассейн (есть также и неплохой открытый) – со всякими вибрирующими платформами, водопадами, массирующими струями, джакузи, сауной и так далее. Но это уже дело десятое, хоть и приятное. Цены в гостинице тоже могут вас приятно удивить. (55–65 евро за номер). Только не забывайте: от океана далеко.

Конечно, я знаю не все гостиницы острова, да это и невозможно. Мои оценки очень субъективны. Но вот постарался вспомнить еще пример какой-нибудь чистой, аккуратной, удобно расположенной небольшой дешевой гостиницы. Мне кажется, на эту роль вполне подходит крохотная «Вилла Терезинья» («Pensão Residencial Vila Teresinha»), которая даже не претендует на звание гостиницы – пансионом себя называет. От-туда тоже очень даже недурной вид на бухту и порт. Находится она на улице Rua das Cruzes, ведущей круто вверх – от улицы Carreira к музею Кинты Крестов, церкви Санта-Клара и, да, конечно же, к «самой маленькой школе Европы». Недостаток – некоторые номера выходят на шумную дорогу. Достоинство – очень дешево, порядка 35–50 евро за день за номер с приличным завтраком. Наши

российские друзья, там останавливавшиеся, осталась довольны.

С владельцем «Терезиньи» у нас вышла вот какая показательная история. Зашли мы туда как-то по дороге в школу и попросили забронировать номер для приезжавшей из России подруги. Хозяин подобрал симпатичную комнату, забронировал ее, сделав запись в своей «амбарной» книге… В таких случаях обычно требуется заплатить депозит, к чему мы были готовы. Но хозяин категорически отказался. Как же! Ведь он – родственник жены Дани, местной футбольной знаменитости номер два (после Криштиану Рональду), играющего за «Зенит». А Дани нам самим почти что родной, ведь его замечательные близнецы Франсишку и Бернарду учились в одном классе с нашей юной леди. Дани, приходя в школу на спортивные дни, болел за нее, подбадривал ее, кричал: «Бора, бора!», то есть, на мадерьянском диалекте, «Давай, давай, жми!». Как же можно с таких людей, почти родственников, депозиты брать?

А у подруги случилось ЧП, врач попросил отсрочить отъезд… Как только мы об этом узнали, пошли с повинной в «Терезинью». Даже подумывали: может, заплатить за один день?

Хозяин денег брать не захотел, но надулся. (И это тоже достаточно типичная мадерьянская реакция на такого рода нештатную ситуацию.) Махнул на нас рукой презрительно, дескать, эх вы… подвели меня… И не пожелал говорить о новых сроках, даже в книгу свою не стал заглядывать. Все, дескать, занято, нет свободных номеров, гуляйте… Обиделся. Но потом вроде бы отошел, смилостивился, когда мы к нему еще одну семью направили.

Помимо гостиниц, в Фуншале полно квартир, сдающихся на короткие сроки – по неделям, а то и по дням. Можно получить удобную чистую квартиру с большой террасой, выходящей на море или домик с садом за смешные по общеевропейским понятиям деньги. Нашим знакомым удавалось снимать квартиру и за тридцать евро в сутки.

Что касается гостиниц за пределами Фуншала, то они, честно говоря, на нас особого впечатления не произвели, хотя по-своему уютной кажется «Санта-катарина» («Santa Catarina») в Санта-Крузе. Стоит на набережной, номера в основном смотрят на океан, стоят от 33 до 90 евро в день за номер (последняя цена – по формуле «все включено»). Неудобство: рядом аэропорт, правда, ночью самолеты не летают.

Приятное впечатление оставляют также отели из сети «Charming Hotels», разбросанные по острову, но ни мы сами, ни наши знакомые там не останавливались. Зато я знаю человека, одно время этими отелями руководившего. Его зовут Мигель

Кальдейра. Милый, интеллигентный джентльмен, даже удивительно, ведь должен быть жестким менеджером. Боль его души – еще одна очень интересная гостиница, в которой мы сами так и не успели пожить, но куда ездили просто поглазеть, полюбоваться. Называется она «Кинта Сплендида» («Quinta Splendida»), то есть «Блистательная Кинта», и находится в городе Канису. И знаете, на вид, по крайней мере, действительно блистательная. Красиво невероятно! Этакий цветущий, благоухающий, яркий сад, расположенный на спускающихся по холму террасах, как бы парящий над морем. Номера в основном в уютных, небольших, очень приватных коттеджах.

Боль же дона Мигеля этот отель потому, что именно дон Мигель его создал, любовно придумал все эти привлекательные детали, вложил в отель весь свой опыт, энергию и творческую фантазию, но потом владелец отеля безумно влюбился, а пассия его почему-то возненавидела Мигеля, и тот вынужден был уйти. История эта закончилась трагически для всех участников, но я уж не буду вдаваться в детали.

Сидел я как-то с Мигелем Кальдейрой в моем любимом «Театральном» кафе, пил кофе, слушал его историю и вдруг услышал рядом русскую речь. Ну, в этом уже ничего такого особенного нет, но эта группа выделялась. Во-первых, ее возглавлял весьма элегантно одетый, благообразный и весьма уверенный в себе джентльмен. Во-вторых, при нем была красивая, эффектная, с большим достоинством державшаяся блондинка. В-третьих, из разговоров было понятно, что это не туристы, а вполне освоившиеся на острове люди, явно занятые каким-то крупным, серьезным делом. Я не удержался, подошел познакомиться. Оказалось, что глава компании – человек, о котором немало ходило разговоров среди мадерьянцев, петербуржец Вадим Горбачев, недавно купивший не самую роскошную, но, что называется, знаковую гостиницу в самом центре Фуншала, с окнами, выходящими на чудесный муниципальный парк. И название у гостиницы мощное: «Мадейра», ни много ни мало!

По странному совпадению за несколько дней до этого я сидел в том же кафе с Катариной Фагундеш, известным орнитологом и вдобавок еще и признанным авторитетом по ребрендингу гостиниц. Катарина консультирует отели, у которых есть потенциал, но которым необходима перелицовка, новый фактический и рекламный облик. Она говорила мне, что ей кажется, что «Мадейра» – исключительно интересный пример удачного ребрендинга. «По крайней мере, они хорошо начали!» – говорила она.

И вот теперь я вдруг познакомился с хозяином, и тот оказался русским.

Я побывал у Вадима в гостинице, посмотрел на красивую отделку, на вышколенных сотрудников. Он рассказал мне, как легко, по сравнению с Россией, заниматься бизнесом на Мадейре, под какие маленькие проценты дают кредиты. И как он делал свое состояние в Питере, как в 90-х у него дырки в пиджаке образовывались: приходилось таскать с собой тяжеленный пистолет, каждую минуту ждать нападения. Слава богу, применять не пришлось. Было это, конечно, давно и быльем поросло. И все же, и все же…

«В Петербурге он очень напряжен. А здесь – расслаблен. Я знаю, если он останется на Мадейре, то дольше проживет», – сказала мне его жена, красавица Лариса.

Так что выходит, что здесь есть сфера и для российских капиталовложений, и для комфортного существования.

Что же касается туристов, то отдыхать на Мадейре особенно приятно потому, что здесь нет мучительного ощущения туристической скученности. На 260 тысяч жителей – 30 тысяч «койкомест» (простите за корявый термин, но точней не скажешь). В Испании же, в Марбелье, пропорция близкая к обратной. На Мадейре нет ощущения толпы, в которой вы – то ли винтик, то ли песчинка на пляже, то ли предмет на конвейере.

Я посмотрел на статистические данные, которые мне любезно предоставил бывший министр по делам туризма и культуры Жоао Карлуш Абреу. По данным на 2013 год, Россия передвинулась с 12 на 11 место по числу купленных в гостиничном секторе ночей, прибавив аж 20 с лишним процентов (со 113 тысяч до 139 тысяч).

По количеству посещающих Мадейру туристов – с 2008 года – вообще самый большой рост именно у России: аж 120 процентов. И кстати, в целом прирост отмечался только среди граждан восточноевропейских стран, остальные стали на Мадейру ездить реже, понятно почему: кризис. Но все относительно. Доля рынка, приходящаяся на россиян, – в районе 2,3 процента. На первом месте Германия примерно с семью процентами. И британцев по-прежнему в несколько раз больше, чем туристов из России.

Но рост российского сектора туристического рынка все же поразителен. В 2000 году, когда мы попали на Мадейру впервые, русских отдыхающих средний мадерьянец и в глаза не видел. Рабочих из Украины – да, сколько угодно. Но туристы из России считались редкими экзотическими птицами, а теперь…

Глава 27. Наши на острове

Проснулся я однажды ночью в гостинице «Пештана Казино Парк» от криков под балконом. Прислушался. Оказалось: не крики, а пение, ну или попытки такового.

Что поразило: пели по-русски, эстрадный хит советских времен. А ведь в то время, в 2000 году, и русских-то на острове почти не было, а уж советских шлягеров Мадейра точно еще не слыхала. Два пьяных голоса горланили громко и фальшиво, получалась не песня, а какая-то декламация заплетающимся языком. «А я по шпалам, опять по шпалам иду домой по привычке».

Какие еще шпалы, на Мадейре вот уже почти 60 лет как нет поездов, и вообще при чем тут Хиль с Тухмановым… ничего со сна я понять не мог. Вышел на балкон. Смотрю: внизу два субъекта – один высокий и худой, другой пониже и потолще, нетвердым шагом следуют от казино в город. То ли выиграли много, то ли проиграли, то ли просто злоупотребили. И вот орут посреди ночи на весь Фуншал про электричку и шпалы.

На соседний балкон вышел заспанный англичанин в пижаме. Стал увещевать певцов, дескать, глубокая ночь, будьте людьми, дайте семье поспать. По-английски, разумеется. Те обиделись. Остановились под балконом и вступили в дискуссию. «А ну выходи, – кричал один из них по-русски. – Сейчас разберемся с тобой!» Но, видя, что англичанин по-русски почему-то ни бельмеса не понимает, попытался объясниться по-английски. «One by one!» – кричал он. Хотел, видно, сказать «один на один». Биться будем, сражаться, померяемся силами в честной схватке, но из-за плохой учебы в школе выражение было выбрано неверно. Получалось: «один за другим».

Англичанин впал в недоумение: как это – «один за другим»? Или, может быть, «одно за другим»? В каком смысле? А еще это выражение может значить: «одно к одному». Поняв, что дело темное, стал снова увещевать культурно отдохнувших, взывая к их чувству справедливости и к жалости. Но те не поддавались. «Выходи! Кому говорю! One by one!»

Этот диалог цивилизаций продолжался минут десять, пока не надоел обеим сторонам. Двое русских обозвали англичанина трусом и возобновили презентацию номеров советской эстрады, одновременно удаляясь в сторону центра, а англичанин, так и не понявший, что его мужская честь была поставлена под сомнение, горестно вздохнув, отправился в кровать, чтобы попытаться вернуться ко сну.

Скажу сразу: у нас с женой есть претензии к ночному стилю поведения и местных жителей тоже. Немало мы от них настрадались за эти годы. Но там другое – скажешь им: послушайте, два ночи уже, мы пытаемся поспать, завтра нам рано вставать, что же вы так веселитесь и громко, во весь голос, общаетесь прямо у нас под окном? Но реакция была всегда принципиально иная: никаких вызовов и хамства, – наоборот, сконфуженные извинения: ой, как-то мы не подумали, больше не повторится… Ну и эти конкретно португальцы действительно старались не забыть про нас в следующий раз (хотя бывали и срывы), но находился кто-нибудь еще, из другой квартиры, провожавший гостей глубокой ночью и не задумывавшийся над тем, что это кондоминиум, а не ранчо в лесу…

К концу нашего трехлетнего пребывания на Мадейре мы, кажется, уже вышколили весь наш дом. Ночные инциденты практически прекратились.

Правда, недавно поселились рядом англичане и как-то собрали компашку, выпили и закусили, включили музыку, принялись орать – а как иначе поговоришь под музыку, надо же ее как-то перекричать… При этом одиннадцати еще не было, закона они не нарушали. Но покоя нам и нашей маленькой девочке не давали. Жена пошла объясняться. Просить о милосердии. Эффект получился неожиданным. Принося свои глубочайшие извинения за причиненные неудобства, британец от полноты чувств расцеловал мою несколько обескураженную жену.

Но главное – музыка прекратилась, и собравшиеся перешли чуть ли не на шепот.

Вот такой получился «one by one».

«Узурпаторы!» Такую надпись аршинными русскими буквами в течение многих месяцев можно было наблюдать на стене декоративной беседки в районе «Форума» на западе Фуншала. Местные жители смотрели и ломали голову: что бы значило это граффити? И на каком это, собственно, языке? Не все же здесь умеют отличать кириллицу…

Мне так и не удалось выяснить, что, собственно, имелось в виду, против чего протест. Кого клеймит соотечественник? Кто и что захватил здесь не по праву? Может быть, юмор такой? По анекдоту: что такое висит на стене, зеленое? Ответ: селедка. А почему на стене висит? Моя селедка, куда хочу, туда и вешаю. А почему же зеленое? Чтобы вы не догадались. Вот узурпаторы, и все тут.

Но все равно лучше, чем мат, конечно. А то раньше у соотечественников был в основном именно такой способ самовыражения.

Правда, должен с приятным удивлением признать: в последние годы такого стало меньше. Не могу даже вспомнить, когда это случалось в последний раз. Но одно время происходило регулярно: идет человек по центру столицы и орет по мобильному так, что слышно за версту, распугивая ошизевающих мадерьянцев. И все сплошь ненормативно. Местные слов таких, к счастью, не знают, но слышат агрессивную, угрожающую интонацию, и им делается не по себе.

Бывало, матерились и без телефона, вживую, и обязательно на повышенных тонах, чтобы далеко вокруг всем было слышно. Причем представителей ни одной другой из представленных на Мадейре многочисленных наций я никогда за таким занятием не замечал.

Особенно один случай забыть не могу. Произошло это, как назло, в самом моем любимом месте – на мосту Понту-до-Рибейру-Секу. Здоровенный такой дядя обнажился по пояс, чтобы все видели его мощный торс (здесь так по городу вообще-то ходить не принято), стоял и орал с одной стороны моста на противоположную, да так, что его могучий голосина был слышен на весь квартал и звенел в глубоком ущелье высохшей реки. И – сплошной, отборнейший, злобный мат. Очень пугающе обращался он к своим товарищам. И лицо его искажала такая свирепая гримаса – местные точно таких в жизни не видали. А чем его кореша провинились, осталось не до конца ясным, – кажется, просто не поспели за своим полуголым лидером…

Мне показалось, что весь Фуншал тогда остановился и замер в тревоге. Не начнется ли сейчас нечто ужасное, побоище кровавое, небывалое… Ведь Мадейра – это место сладких сновидений, мечтательной, томной расслабленности, милых разговоров… И местные люди совсем не жесткие, и туристы приезжают сюда не собачиться. На фоне всей этой дивной красоты и всеобщего благолепия контраст получился – резче не бывает.

Последний раз к насилию здесь прибегали в 1931 году, во время так называемого «голодного восстания», когда правительство вынуждено было применить войска. Но никакого массового смертоубийства все равно не вышло, восставшие сдались и разбежались, как только убедились в превосходящей силе противника. Смертной казни нет здесь уже полтора века, да и до того была большой редкостью. Ах да, еще в 70-е здесь действовала подпольная сепаратистская организация FLAMA. Но какой народ, какие нравы, такой и терроризм: что-то где-то взрывали, листовки пару раз разбросали, свои флаги (кстати, очень похожие своим дизайном на официальный флаг Мадейры)

вывешивали… Потом рассосалось. Теперь, правда, некоторые пишут в Интернете, что, дескать, ФЛАМы на вас нет, устроим вам независимость, если что.

На Мадейре нравы мягкие, отношения спокойные. Может, для некоторых – даже слишком. Поэтому, наверно, в начале века создавали здесь что-то вроде потешных полков, какие-то невсамделишные военно-морские силы, не имевшие никакого флота, но рядившиеся в смешную форму и устраивавшие учения и военные игры. В солдатиков взрослые играли…

А FLAMA – это игра была такая в сепаратизм и терроризм, почему-то не очень страшная…

Годами у меня был принцип: как бы ни торопился, обязательно остановиться хотя бы на секунду на любимом мосту, дать удовольствие глазу посмотреть лишний раз на океан, такой, каким открывается он с моста над ущельем Рибейру Секу. Поглазеть на изумрудную зелень и на разноцветье деревьев на отрогах, на сказочный замок на скале – отель «Ридз». На пару недель, наверное, отбил тот эпизод с матерящимся соотечественником у меня всякую охоту там стоять. Вместо красот виделся мне полуголый мужик, голосящий на весь город злобно…

Но хочу еще раз подчеркнуть: давно это было. Теперь то ли другие категории российских трудящихся стали на Мадейру приезжать, то ли пообтесались как-то. Слава богу, бывают же хорошие новости…

Но не то чтобы все с нашими было тут безупречно. Маша Рягузова, до недавнего времени управлявшая единственным в Фуншале русским магазином, потрясающе сформулировала проблему. Говорит: «Приходили эти. С потухшими глазами».

Точнее не скажешь. По таким глазам, к сожалению, действительно часто узнаешь соотечественников, и не только на Мадейре. Конечно, не все мы такие. И даже не большинство. Но многовато все-таки именно таких.

Маше на Мадейре все нравится. И сама Маша не может не нравиться – уж больно хороша! Глаза голубые, черты лица – правильные, кожа матовая… Красивые светлые волосы, точеная фигурка… Но – хороша Маша, да не наша! По-моему, все у них замечательно обстоит с Володей – могучим, добрым и бесконфликтным парнем. Он похож на добродушного моряка, на капитана, – а впрочем, он и есть капитан. Почти устроился на корабль в Испании, но что-то там сорвалось в последний момент. Ничего, все еще впереди! А пока суть да дело, собираются они с Машей открыть небольшую компанию, организовывать морские рыбалки и прочие развлечения. Володя будет отлично смотреться

за штурвалом или на капитанском мостике. Так что будете на Мадейре, уж поддержите молодую красивую русскую семью и молодой бизнес. Если вам интересны рыбалки и морские прогулки как жанр, конечно.

Но нам с женой очень жаль, что Маша продала свой магазин. Уж очень приятно было к ней туда заходить, потому что она человек, подходящий для Мадейры – лучезарный, веселый, и умела не только торговать, но и общаться. Казалось, она очень рада каждому посетителю. Сейчас у магазина другие, тоже русские владельцы, Лена и Тарас, мы и им тоже были очень благодарны, что они этот бизнес поддерживают. Замечательна, что и говорить, мадерьянская кухня, никогда в жизни мы так качественно, вкусно и разнообразно не питались, как здесь, но человек – странное существо, и заложенное в него с детства ничем не вытравить. Время от времени, не то чтобы часто, но регулярно, что-то вдруг тикает в организме и начинает тянуть на русскую еду. Подавай ему селедку, черный хлеб и творог с ряженкой. Все это магазин исправно обеспечивает, хоть и выходит все куда дороже, чем в Германии или Англии. Но это естественно, везти далеко, через лиссабонскую торговую базу.

Торгует там теперь португальская девушка Сара, тоже, кстати, очень недурна собой, предельно вежлива и обходительна, но, сами понимаете, не совсем то…

Мы русский магазин помним еще с тех времен, когда он располагался в красивом торговом центре «Удино», недалеко от главного рынка «Меркаду душ лавродореш». Сначала там хозяйничала тоже очень милая Ирина (назовем ее так), в которую влюбился один наш знакомый англичанин и увез ее на Альбион. Потом магазин перешел в руки строгой и серьезной Тане, и, наконец, ее сменила Маша. Магазин тем временем переехал на запад Фуншала – в торговый центр «Центромар» недалеко от крупного торгового центра «Форум», того самого, где красовался странный лозунг про узурпаторов.

Маше нравилось работать в магазине – именно потому, что она любит и умеет общаться с людьми (хотя и не с теми, у которых «потухшие глаза»). «Но вообще-то торговать едой – это не мое, я же все-таки экономист по образованию», – говорит она теперь.

Мы с Машей и Володей сидим в кафе на вилле «Витория», столики на парижский манер выставлены наружу, небо над нами пронзительной синевы, сияет ласковое солнце (но мы на всякий случай все же спрятались от него под зонтиком – ласковое-то оно ласковое, но ультрафиолет и на Мадейре никто не отменял). Как всегда, наслаждаемся фантастической мадерьянской погодой и

фантастическим кофе. Ребята рассказывают мне, как нелегко им все здесь давалось.

Володя, уже 12 лет здесь работающий и живущий, вздыхает. Здесь отдыхать или жить на пенсии – ничего лучше и представить себе нельзя. Но делать карьеру, работать, деньги зарабатывать – гораздо труднее. Перспектив нет. Или крайне мало. Все местными схвачено. А у них, у местных, тоже дела идут не то чтобы блестяще. Так что растолкать себя не дадут. И только туризм еще дает кое-какие возможности, хотя тоже целая очередь стоит за каждым туристическим евро. «А как было с русским магазином? Можно ли было на нем прилично зарабатывать?» – спрашиваю я. Маша качает головой. Володя говорит: «Как-то жить, выживать можно было. Но не более того. Накрутки чудовищные возникают на пути сначала из Германии в Лиссабон, а потом на Мадейру. На хлеб с маслом, на чашку кофе хватало, но в отпуск, например, уже не съездишь. И – никаких перспектив».

Теперь вот надеются на турагентство с рыбалкой, Володя может быть штурманом-капитаном, сама Маша – экономист по образованию – может подготовить бизнес-план, все рассчитать… Уповают на местных друзей. Кое-кто есть, кто знает секреты, где есть рыба, и готов этими секретами поделиться. Связи кое-какие наработаны…

А вообще, как считает Маша, мадерьянцы гораздо открытее португальцев континента. Правда, и здесь тоже не торопятся звать домой, дом – это для семьи и только очень близких друзей. Но если все же ты в дом попал – все, значит, ты признан, ты уже свой, практически родственник.

Я вспомнил, что не раз что-то в этом духе слышал – от ирландки Ким например, да и наш собственный опыт о том же говорит: мадерьянский друг – это навсегда, это очень серьезно. «В любом случае, с ними легче подружиться, чем с соотечественниками», – вдруг говорит Маша, и будто тень какая-то на секунду падает на ее лицо, – наверное, вспомнились «потухшие глаза». Но через секунду она уже снова лучезарно улыбается.

Рассказывают они мне интересные истории. Володя работал некоторое время в той самой супернаменитой гостинице «Ридз». Так вот, самый дорогой номер там, люкс Черчилля, стоит 3300 евро в сутки. Богатые англичане изредка берут его – на три-четыре дня. Но только русские – и никто другой – запросто арендуют его на несколько недель или на месяц. А что тут особенного? Для них – ничего. Но вот вызывает ли это уважение мадерьянцев? Не факт. Хотя, конечно, таким клиентом дорожат, и даже если приходят кому-то негативные мысли в голову, то вида

никто никогда не подаст… Но все же, но все же… По мадерьянским понятиям тот, кто так легко расстается с деньгами, тот, значит, слишком легко их получил. Ведь они – труд и пот. Разве можно ими бросаться? В доме, где живут Маша с Володей, работает популярный ресторан «Beef & Wines». Так вот, недавно зашла одна русская пара, съела что-то типа вареньица какого-то в пределах 10 евро, оставила сотню евро на столике и пошла себе. У официанта – глаза на лоб. Он долго бежал за ними, уговаривал взять сдачу. А они говорили: да ладно, чего ты, не парься, возьми себе на чай. Такую сумму чаевых он обычно за несколько месяцев собирает. Мадерьянцы рассказывают об этом, не слишком одобрительно качая головами. Не вызывает у них такое поведение уважения. В лучшем случае снисходительно к таким людям относятся. Хотя от денег, конечно, не откажутся…

Тем временем к нашему столику подсаживается местный житель. Собственно, его Маша с Володей и поджидали. Не тот ли это друг, носитель рыболовных секретов? Я с любопытством приглядываюсь к нему, а он обезоруживающе улыбается в ответ. Маша с Володей лихо переходят на португальский.

Без слов понятно, что бывают очень разные русские. В том числе и на Мадейре. Один наш знакомый, назову его Сережей, четыре года прожил на острове, который ему в принципе очень нравится, но так и не выучил португальского. Впрочем, и английского тоже. То есть, как говорится, полное отсутствие всякого присутствия, а значит, и общения никакого нет, и тем более – дружбы. Но он говорит, что ему никто не нужен. Достаточно жены и дочери.

Зато Александр и Светлана болтают по-португальски очень бегло и знают столько всего про Мадейру и мадерьянцев, что просто диву даешься. И друзей у них полно. Очень общительна обаятельная Инна Кологривова. Она держит ресторан в Канису, я у нее пробовал индейку в каштанах – очень здорово. А сколько видов мороженого у нее в ресторане – не счесть. Ресторан популярен, но все же доходы от него не могут считаться удовлетворительными, а потому Инна приспособилась помогать клиентам (в основном русским, но не только) в поисках жилья: она отлично знает рынок и понимает, что нужно русскому человеку, решившему обосноваться на Мадейре. Причем рассчитывает она не на каких-нибудь олигархов (те и сами о себе позаботятся), а на нормальных представителей среднего класса. А таких – все больше и больше. Хотя, по официальным данным, русскоязычных резидентов на острове – примерно шестьсот человек, из них граждан Российской Федерации – примерно треть.

Когда мне довелось пообщаться с бывшим мэром Фуншала и, как многие считают здесь, следующим президентом всей Мадейры Мигелем де Альбукерком, тот сам перешел на русскую тему.

Мне-то хотелось больше говорить с ним о другом: об истории города и острова, об аристократах и пиратах… Во-первых, он сам немного похож на пирата. На голливудского сверхобаятельного злодея, который в конце фильма окажется вовсе не злодеем, а совсем наоборот. Глаза пронзительной синевы. Действительно какой-то голливудской синевы, какой в жизни не бывает. На щеках тщательно, видимо, отмеренная и ухоженная, но все же усиливающая ощущение киношности щетина. Когда он быстро подошел близко, посмотрел на меня в упор, пожимая руку, мне даже на секунду стало не по себе. И похож на своего тоже знаменитого брата, главного винодела и дегустатора Мадейры, и не похож.

Брат решительно убрал частичку «де» из фамилии. Ну его, говорит, это дворянство, так короче. А Мигель настаивает на «де», говорит, «это часть фамилии, доставшейся от родителей, зачем же ее корежить?»

Родства с печальной славы корсаром Альбукерком Мигель не признает. Но вот вице-король португальской Индии Афонсу де Альбукерк, прозванный Великим, принадлежал к тому же роду. Все это, правда, Мигелю не очень интересно. Про русских беседовать хочет. Как здорово было бы, если бы они больше денег в остров вкладывали. Ведь кризис потихоньку идет к концу, скоро будет новый подъем, новые сумасшедшие возможности. А он, как политик и как финансист, гарантирует русским инвесторам наибольшее благоприятствование… Стал вспоминать, как открывал памятник – бюст Брюллова в муниципальном парке, когда был еще столичным мэром, как мило тогда побеседовал с российским послом Олегом…

Ну, это, говорю я, не по моей части. А вот знает ли Мигель, что уже даже профессия такая на Мадейре есть, такая форма заработка: присматривать за квартирами и виллами богатых российских граждан. Да что вы? Вежливо удивляется. Но вообще, он знает, что капиталовложения растут, и это прекрасно. Напишите, пожалуйста, в вашей книге, что русские не пожалеют, если вложат деньги в наш остров!

Да, некоторые русские, уже обосновавшиеся на острове, не могут не произвести сильного впечатления. Чего стоит один Александр Лепешко. Я в какой-то момент подумал, что о нем впору отдельную книгу писать.

Много потеряла украинская разведка, когда он опоздал к

назначенному ему времени явки к месту специального обучения. Такие люди, склонные к хорошей доброй авантюре и умеющие находить выход из самых невероятных ситуаций, не теряя при этом присутствия духа и чувства юмора, – наперечет! И вот последнее его приключение – взять и открыть ресторан, на Мадейре. В центре Фуншала.

Мы сидим в его заведении, он рассказывает мне про свою жизнь, и у меня глаза вылезают на лоб. А ведь много чего я-то уже и сам понавидался и понаслушался… Но Александр сумел удивить и поразить. Чего только не сделал и не перепробовал он, как только не куролесил в годы своей бурной молодости! Сколько стран исколесил! Сколько профессий освоил – от строителя высокой квалификации, маляра, до сварщика и гида. И во французском Иностранном легионе побывал – правда, всего провел там месяц, откормился на потрясающих тамошних харчах («еще поискать надо ресторан, где бы так кормили», говорит он сегодня). И даже в консерватории год учился по классу вокала и саксофона, но это уже в конечной точке его странствий – в благословенном Фуншале.

А начался этот удивительный путь в его родных Черкассах. Когда Александру было 24 года, дефолт и жажда приключений вытолкнули его с родины. К тому моменту он неплохо владел английским: были какие-то природные лингвистические способности, и, что важнее, он был большим поклонником английской культуры, заочным, никогда не бывавшим в Англии англофилом. (Бывают такие, я и сам входил в их число до 38 лет, когда попал в Альбион впервые.)

Предложили Александру идти работать в украинскую разведку – но при условии, что выучит еще какой-нибудь язык. С английским, сказали, у нас – как собак нерезаных… И вот за два месяца прошел он всю школьную программу французского – ту, что учат с шестого по десятый класс, но французский на душу не лег. И вообще, Александр проявил легкомыслие, опоздал к набору и в разведку не попал, после чего решил прорываться на Запад самостоятельно.

Но именно французский ему в первую очередь и пригодился, потому что во Францию было куда легче попасть, чем в Англию. Спал в ночлежках, пользовался благотворительностью монахинь-францисканок и не только их одних. На поездах научился бесплатно ездить. Рождество 1999 года встречал в обществе мэра Канн, который пришел в ночлежку продемонстрировать заботу о бездомных. Долго жали друг другу руки, и этот момент был даже запечатлен фотографом местной газеты. Первый раз его депортировали, поймав работающим нелегально в Нанте на

рыбном заводе. Первый купленный фальшивый документ был на имя политического беженца в Германии. А потом были и другие высылки, и другие документы. Каких только паспортов и всяких других ксив он не использовал! Гражданами каких только стран не числился! Но ничто не могло его остановить, раз уж он твердо решил стать жителем Западной Европы.

Александр находил удивительные способы заработка. Оказывается, в Голландии можно жить припеваючи, продавая журналы, издаваемые в помощь наркоманам. Сердобольные голландцы приносили от 70 до 100 долларов в день дохода. Еще чуднее профессия – открывать дверь на почту во французской провинции. Французы не очень сердобольны, но есть неписаные законы. Если ты открыл перед ними дверь, то на чай дадут обязательно, даже если ты швейцар самозваный. Это был стабильный и высокий заработок. Даже на машину можно было накопить. Что Александр и сделал. Приобрел авто и поехал на нем в Португалию. Где он и прослышал, что есть такой волшебный остров – Мадейра. Но его-то главным мотивом было не волшебство, а другое – узнал он, что живет на том острове очень много англичан. А ему хотелось общения с носителями языка. Хотя даже не знал он еще в тот момент, что это за остров такой и где искать его на карте.

В Фуншале как раз строился роскошный отель «Royal Savoy». Удивительное дело, наш герой сразу попал на свободно говорившего по-русски негра. Можно вообще с ума спятить – проехать через всю Европу, и на ее дальнем краю первый чернокожий, с которым ты пытаешься общаться, оказывается бывшим советским студентом из Анголы! Еще и учтите при этом, что чернокожие вообще на Мадейре большая редкость, их здесь куда меньше, чем в Лондоне или даже в Москве.

Но вот этот конкретно свободно говорил по-русски и был на стройке кем-то типа прораба или мастера. Но у каждого свои недостатки. Конкретно этот индивидуум почему-то решил, что можно специализироваться на обирании бывших советских граждан. И денег рабочим своей бригады не платил вообще. Но не на того напал! Недооценил он Александра, не понял, что тот к тому моменту прошел жесткую школу выживания. Забастовка оказалась успешной – вмешалось португальское начальство, окоротило русского негра, и все полагающиеся за работу деньги были выплачены. Но долго задерживаться на стройке Саше не хотелось. Знание языков помогло получить другую работу – в баре другой знаменитой гостиницы «Cliff Bay». Через месяц уже с закрытыми глазами находил бутылки, знал что, где и зачем. Работа не пыльная. Но все это было не по душе. Вот бы гидом

поработать, думал он. Но формального образования, квалификации, опыта и рекомендательных писем – ничего необходимого не было. Да и конкурентов, желающих заниматься этим делом, и без него хватало. И все же Александр взял одну женщину измором, уговорил дать ему попробовать поработать. Согласилась, сказала: ладно уж, так и быть. Но работать будешь трудосдельно. Что наработаешь, то и полопаешь. Платила отдельно за каждую проведенную экскурсию.

Но надо было еще как-то чему-то научиться… Так вот, нашел Александр старую-престарую книгу про Мадейру. На английском. Правда, там было немало ошибок и устаревших сведений. Например, там говорилось, что наука до сих пор не выяснила, как размножается легендарная рыба Эшпада. Давно уже известно: икру мечет! По вечерам отправлялся в консерваторию (ну, консерваторией это учебное заведение только гордо называется, – на самом деле, скорее музыкальное училище, но и то хорошо, что оно на Мадейре есть) учиться по классу вокала и саксофона. И чего это его вдруг в музыканты и певцы понесло? А вот захотелось. Интересно показалось. Почему бы и нет, если хочется? Действительно… Только что-то я о других подобных случаях среди трудовых мигрантов не слыхал.

А ведь были у Саши и всякие другие ниши. Очень даже выгодные. Например, одно время он трудоустраивал русских, украинцев, вообще всех русскоязычных – имел по 400 долларов с человека. А это были достославные времена безумного строительного бума на Мадейре. (Придет кризис и наступит горькое похмелье. А тогда казалось – так будет всегда.)

Во времена бума была на острове такая острая нехватка рабочих рук, что Александр, как правило, устраивал людей на работу за один день: плиточниками, малярами, каменщиками. Один день человек отдыхал, а потом уже выходил работать. У входа для персонала висели объявления: «Если вы приведете к нам на работу своего товарища и он продержится шесть месяцев, мы вам заплатим сто евро».

Иногда Александр устраивал на работу по 10–15 человек в день. Ездил в аэропорт встречать. Пакет услуг за эти 400 долларов предоставлял жилье, трудоустройство, помощь в отстаивании прав – это на случай, если какие-нибудь чернокожие из Анголы пытались не платить. Деньги вперед Саша никогда ни с кого не брал. Только когда человек начинал зарабатывать.

Но потом вся эта малина резко закончилась. Произошло пресыщение рынка. Перенаполнение рабочей силой. В Португалии был принят закон: все, кто оказался в стране до 30 ноября 2002 года легализуются, получают вид на жительство.

Визовая амнистия. Все, кто после, – всё, привет горячий. Адеуш. А потом и вовсе в Португалии разразился острейший кризис, начались массовые сокращения.

Общий итог: прошли достославные времена, когда в любое время дня (а то и ночи) на всех центральных улицах – русская речь, стайки мужчин, «отдыхающих» с пакетами дешевого вина или банками пива в руках. (Среди португальцев, говорит Саша, такое совершенно не принято, для них это было дикое зрелище: так ведь поступают разве что опустившиеся, спившиеся бомжи).

Несколько лет поработав гидом, Александр очень от этого занятия устал. Одно и то же, одно и то же… Хотя вроде как обустроился. Даже денег накопил. Бывало, целые чартерные самолеты обслуживал – по 200 человек, – ничего себе «тургруппа»!

И тут случай представился, от которого невозможно было отказаться, – по крайней мере, такому любителю приключений и острых ощущений, как Александр. Приятель внезапно предложил по дешевке купить небольшой ресторан в центре. Тому надо было избавиться от этой собственности срочно, не дав управлявшему им британцу (и его русской жене) «отжать» ее, пользуясь некоей юридической неясностью вокруг статуса этого заведения.

Сумма сделки была столь фантастически невелика, что хватило даже Сашиных скромных сбережений, ни цента кредита брать не пришлось. Но, правда, и натерпелся… И угрозы физической расправы пришлось пережить, и с непомерными долгами что-то делать. Правда, португальский закон позволяет в таком случае зарегистрировать предприятие заново, под новым названием, в качестве нового юридического лица. Иначе объем долгов мог превысить расходы на приобретение. За одно электричество предшественники задолжали 18 тысяч евро…

Но ждали Александра и приятные сюрпризы. Он был поражен отзывчивостью городского муниципалитета – Камары. Когда он по недоразумению указал неправильный номер счетчика воды (и оказался должен платить шестьсот евро в месяц вместо ста), то письма, написанного на имя мэра, оказалось достаточно, чтобы уже через три дня (!) пришел чиновник и быстро во всем разобрался. И никаких особых бюрократических рогатин и – самое удивительное для нашего человека – никаких взяток. Ни на одном этапе. Как странно, правда?

Тем временем у неутомимого искателя приключений появился якорь. Здесь, на Мадейре, он познакомился с очаровательной украинкой Наташей. Вскоре после того как они поженились, появился на свет и новый украинский мадерьянец – Алеша.

Теперь они работали вдвоем, но хотя трудились не покладая рук, дело шло туго. Трудно конкурировать с десятками, сотнями ресторанов вокруг.

В своем ресторане-кафе они одно время пытались работать на российско-украинских туристов, и даже в большей степени – на обслуживающий персонал круизных теплоходов, чуть ли не ежедневно заходивших в фуншальский порт. Поэтому готовили и селедку под шубой, и салат оливье, и борщ, и даже котлеты в русском понимании этого жанра, то есть изготовленные из мясного фарша. Но потом вдруг этих постсоветских сотрудников как ветром унесло, новых контрактов они не получили (по крайней мере, на мадерьянском направлении). А туристам котлеты с борщом в ресторане на экзотическом острове оказались не очень интересны. В общем, в годину кризиса найти какую-то оригинальную нишу Александру с Натальей так и не удалось… Такую нишу, которая удовлетворила бы неугомонного Александра. «Нет, все ничего, все в порядке, все нормально…», – говорит он, и я слышу в конце фразы непрозвучавшее «но…».

Все чаще задумывается непоседливый Александр о новой эмиграции, о новой перемене участи и страны, почему-то особенно его тянет в Норвегию…

А жаль, если они с Натальей и Алешей уедут. Для нас они как-то незаметно стали неотъемлемой деталью мадерьянского «пейзажа».

Но всем в эту кризисную годину нелегко. Вот и очаровательная Яна Лоскутова (какие у нее красивые, зеленые глаза, на всем острове таких не сыскать!) тоже бьется, сражается за каждый евро в своем туристическом агентстве, а сегодня все больше сосредоточивается на работе с недвижимостью.

С Яной мне было интересно поговорить не о ее скромном бизнесе, а вот о чем: каково это было симпатичной украинке с русскими корнями, из города Днепропетровска, вполне себе укорененной на родине, вдруг взять и очертя голову нырнуть в совершенно чужое общество. В чужую, непонятную, загадочную среду! Не зная языка, не понимая нравов, привычек, традиций, вообще понятия не имея, что это еще за Мадейра такая.

Яна отвечает не сразу, задумывается, что-то такое мелькает в ее изумительно зеленых миндалевидных глазах…

«Да, – говорит, – сомневалась, колебалась до последней секунды. В буквальном смысле слова до последней. Стояла, что называется, уже под венцом и думала: что это я делаю? Вообще, и период ухаживания, и свадьба – все было невероятно странным. Сюр! У меня английский был совсем слабенький, а у него – в два раза хуже. Англичане бы услышали – животы бы надорвали от

смеха, если бы поняли, конечно, на каком это языке эти два человека общаются, собираясь, ни много ни мало, создавать семью. И вот так, наполовину жестами, объяснялись в том числе и тогда, когда я попросила прояснить серьезность намерений. Он не сразу понял, конечно, потом растерялся. Подумав хорошенько, сделал предложение на ломаном английском. Ну и тут я его еще раз удивила: сказала, что теперь мне надо подумать. Он совсем обалдел. Но я действительно думала. И все то время, пока свадьба готовилась, и даже уже в Праге…»

Я слушаю Яну и думаю: ну надо же! Какие же два удивительных, отважных человека! Оба не фрики какие-нибудь, оба – достаточно хорошо устроенные, каждый в своем обществе. Она – экономист, кандидат наук. Он – коммерческий директор пивоваренной компании. А общества, к которым они принадлежат, бесконечно далеки друг от друга по всем показателям. Просто две разные планеты, ей-богу. И вот вдруг взять и прыгнуть в чужую ледяную воду… Чаще всего из таких авантюр ничего хорошего не получается. Но это, кажется, счастливое исключение. (Стучу по дереву, чтобы не сглазить.)

«А почему в Праге?» – спохватился я.

«Потому что там меньше всего формальностей… бумажек в несколько раз меньше надо было собирать, чем в Украине или в Португалии… и как-то психологически проще – как будто на нейтральной полосе…»

«Ну и скажите откровенно, не жалеете?»

Яна отрицательно качает головой.

«Точно?»

Секунду она как будто вслушивается во что-то внутри себя. И потом уже уверенней говорит:

«Нет, не жалею. Нет, точно не жалею! Глупо жалеть».

«А он не жалеет?»

Яна смеется. Ну, действительно смешно…

Но поначалу ведь тоже сомневался и колебался. Оба боялись. Будущий муж приезжал на Украину с Мадейры, как из теплицы – в буквальном и в переносном смысле.

«Это сейчас, в кризис их тут немного потрепало, а до того – жили как в каком-то коконе благополучия. Ну, и климат… В марте в Киеве он в кедах на босу ногу ходил, как привык на Мадейре, – и замерзал как цуцик. Потом – в Днепропетровске каждый день что-нибудь происходило: то дома взрывались со множеством жертв, то еще что-нибудь в этом роде… Потом попил водички из-под крана, как делал на родине, и получил понос. А летом на Украине было градусов сорок, так он тепловой удар заработал с непривычки, ведь на Мадейре выше тридцати почти

никогда не бывает… Но особенно его шокировали диковинные для него отношения между людьми: он чувствовал разлитую в воздухе напряженность, хотя и не успел испытать ее на своей шкуре. Так что как ему, бедному, было не сомневаться? Но виду храбро не подавал».

«А что было потом?»

«А потом…»

Яна опять на секунду задумывается, вспоминает что-то. Улыбается чему-то еле заметно, как бы про себя.

«Вот что было удивительно: старшие братья и их жены сначала посмеивались над ним, что он вздумал себе новую (после развода) жену искать в столь далеких и экзотических местах, но я об этом ничего не знала… Когда я появилась, меня приняли очень радушно, не показывали, что я для них – чужая. Психологически поддерживали, и это очень помогло. Очень… Но вообще, конечно, было и странно, и трудно. Но ничего, приспособились, притерлись. Через пару лет я уже достаточно уверенно чувствовала себя в португальском, стала русский преподавать местным… Представляете, с украинским акцентом они у меня разговаривают на языке Пушкина… Потом ребенок появился, а ребенок скрепляет семью…»

Подумав еще немного, Яна говорит то, что как будто кажется ей самым важным:

«У нас конфликтов практически не бывает. Спорит иногда, чуть-чуть, может быть раздражается, если не согласен, но даже голос ни разу не повысил. Ни единого раза! Однажды только два дня со мной не разговаривал, когда я разбила его любимый черный кабриолет, не вписалась в поворот перед гаражом. А потом все равно простил…» (Кстати, кабриолет успешно отремонтировали! Яна ездит на нем до сих пор, могу засвидетельствовать: машина выглядит и по сию пору очень даже элегантно).

«…потом как-то еще раз эту машину поцарапала. Бросилась в обеденный перерыв покраску срочную организовывать, чтобы муж не заметил. Но не потому, что я его боюсь, – расстраивать ужасно не хочу».

Вот это «расстраивать ужасно не хочу» мне действительно, кажется, все объяснило. Но я, въедливый писатель, все пристаю к человеку. Не может быть, чтобы все было безоблачно. Может быть, что-нибудь в муже все-таки раздражает?

Яна серьезно задумывается и начинает откровенно перечислять то, что ей не нравится. Список, правда, не очень длинный.

«Что неприятно поражает, так то, что он при мне может вслух

обсуждать менструации дочери, все называя своими именами. Когда он голый моется в душе, дочь может зайти к нему спросить о чем-нибудь, и это считается нормальным. Руки держит в карманах… ну, это всеобщая португальская привычка».

Тут в разговор вмешивается моя жена (всегда она почему-то оказывается рядом, когда у моих собеседниц глаза красивые)… Впрочем, надо признать, ее реплика к месту: она говорит, что после купания в общественном бассейне разнополые дети моются вместе.

«Кстати, о детях, – продолжает Яна. – Они тут имеют привычку не спускать за собой воду в туалете. А взрослые с этим не борются. Говорят, когда поймут, тогда поймут… Что еще? И еще манера эта странная: целоваться всем мужчинам со всеми женщинами…»

Тут я хотел сказать: а мне нравится! Отличная манера! Особенно когда вокруг столько симпатичных девушек! Но прикусил язык. Вместо этого рассказал, как директриса самой маленькой школы в Европе, госпожа Тешейра, приехав из ЮАР с обретенным там мадерьянским мужем, решила показать новым родственникам, что она уже приобщилась к местным порядкам, и как пошла расцеловывать всю огромную семью. И перестаралась… «С прислугой-то зачем было целоваться?» – прошептал сконфуженный муж. Оказалось, поцелуи здесь имеют строгие классовые рамки…

Яна с нами вместе похихикала и говорит:

«Но вообще, солидарность у них невероятная: за две недели, взявшись всем городом, ликвидировали все последствия наводнения 2010 года, которое сильно город изуродовало. Все трудились: и работяги, и интеллигенты… А уже через две недели надо было сильно всматриваться, чтобы увидеть следы катастрофы. Не могу себе даже представить такого на родине… Очень спокойные, уравновешенные, совсем не как испанцы и не итальянцы. Но при этом ведут себя иногда как дети, могут без всякой задней мысли загородить вам дорогу, остановившись поболтать по телефону».

Жена тут же вспоминает, как местные ходят мимо нашего окна и громко разговаривают, а акустика такая, что точно у нас в доме разговор. Будут сто раз извиняться, если им объяснишь, но самим в голову не приходит о соседях подумать.

«Ну, а большие семейные проблемы есть у вас?»

Вот тут Яна ни на секунду не задумывается! Ответ на этот вопрос ей ой как хорошо известен.

«Главная семейная проблема в том, что он никак не может курить бросить, а ведь обещал клятвенно. Ну ничего, я…» – И не

договаривает фразу до конца. Наверно, хотела сказать: «дожму его». И я уверен: дожмет!

«Я восемь лет ждала, пока мой муж выполнил такое же предсвадебное обещание», – торжественно объявляет жена.

По лицу Яны я вижу, что она так долго ждать не намерена. Ну и правильно. Жизнь-то одна. Но про себя я думаю: если это единственная серьезная проблема, то я за эту славянско-португальскую семью совершенно спокоен.

Главное, что есть общий язык. В буквальном и в переносном смысле. Хотя русскоязычному человеку для того, чтобы освоить португальский, надо совершить настоящий интеллектуальный подвиг.

Глава 28. Уроки мадерьянского

«Што?» – говорит Дина в трубку мобильного телефона, и мы с женой переглядываемся. Пора все-таки, наконец, разобраться с этим странным, совершенно по-русски звучащим выражением, которым мадерьянцы часто начинают свои телефонные разговоры. Если это заимствование из русского, то звучит просто грубо и неотесанно. Еще сказали бы: «чего нужно?»

Но это, конечно, просто смешное совпадение. Дина объясняет нам, что это вовсе не вопрос, а констатация. На местном диалекте «што» означает буквально «я здесь» или «слушаю вас». Этимологически «што» происходит от глагола «иштар» – estar, быть. Estou aqui, эштоу аки, значит «я здесь». Но вот мадерьянцы, склонные к сокращению всего и вся, довели это вежливое литературное выражение до по-русски звучащего жаргонного «што»…

Первое время нам вообще казалось, что вокруг все сплошь говорят по-русски. Правда, непонятно о чем. Португальский интонационно похож на русский, и в нем много (просто чрезвычайно много!) звука «ш». А ведь в других европейских языках его или вовсе нет, или очень мало (за исключением родственного русскому польского). Прошло некоторое время, наши уши научились отличать португальский, и нам уже больше не мерещатся на каждом углу соотечественники. Тем более что этого самого шипения в языке Мадейры гораздо больше, чем в русском. Как «ш» читается и буква «s», и буква «x» (икс), и даже «z», когда за ней нет гласных.

Одно из самых, если не самое, популярных португальских имен на Мадейре – João. Это то же самое, что Хуан в испанском, Жан – во французском, Иван – в русском, Джон – в английском. Библейское имя, обязательно присутствующее в языках всех христианских стран. Но вот проблема: как непортугальцу его произнести?

Новомодные пособия и справочники указывают, что транслитерировать и, соответственно, читать его надо как «Жуан». Но практическим образом выяснено: если вы так скажете, вас могут и не понять. Гораздо более понятным окажется пусть и не точное, не научное, но все же более понятное португальскому уху – Жоао. С ударением на «а», разумеется. Желательно, кроме того, последний звук «о» выговорить сильно в нос, гундося, как если бы вас мучил сильный насморк, чтобы он приближался к назальному «н». Но если перед вами выбор из двух зол: между непонятным «Жуан» и неправильным, но чуть более понятным

«Жоао», то я рекомендую второе. Причем это не только мое личное мнение. Например, посольство Португалии в Москве, как удалось выяснить, только так и пишет в официальной и полуофициальной переписке. Жоао, и все тут.

Причем это – лишь один пример из многих! В португальском полно существительных и имен, заканчивающихся на такое вот «о». Чаще всего это имена святых. Ведь святой по-португальски будет «São»: Сан-Франциско превращается в Саон (назальное «н»!) Франсишку. Я даже знаю женщину по имени Сао… Но как раз в случае со святыми и соответствующими географическими названиями коллеги из посольства Португалии рекомендуют все же придерживаться международного стандарта и писать «Сан-Лоренсу», например.

Еще одна колоссальная трудность португальского для иностранца – произношение удвоенной буквы «r». Например, в слове «почта» – correios. Эх, был бы это испанский, все было бы ясно: порычать надо было бы всласть, раскатить звонкую, громкую, мощную удвоенную, а то и утроенную «Рррр»!

Но это совсем даже не испанский. Здесь, на Мадейре, в этом месте надо изрыгнуть из себя нечто невероятное – среднее между украинским «гы» и французским картавым «г», что ли… хорошо получится, если вы сделаете вид, что поперхнулись: кохххэйуш… Только вот значок для обозначения такой фонемы в нашем языке напрочь отсутствует…

Кстати, вот что интересно: португальцы испанцев понимают без особого труда, а вот наоборот это не работает, что косвенно доказывает, насколько португальский сложнее и изощреннее испанского. «Кастельяно», – поправляет меня учившая этот язык в институте жена. Ведь в Испании много диалектов… А главным стал язык Кастильского королевства, пытавшегося в свое время овладеть и свободолюбивой Португалией и даже захватившего ее на полтора века, но потом не сумевшее, слава богу, удержать.

В начале слов испанцы тоже звенят четким «р», не то что местные жители, которые этот звук произносят по-особому: с «украинским» акцентом. Например, самая высокая горная вершина Мадейры называется Pico Ruivo. То есть, Пику Г(х)уиву… Есть мужское имя Rui, но некоторые знакомые португальцы предупреждают: не надо пытаться произносить его правильно, а то мы уже в курсе, что по-русски получается неприлично – Гуй. (Хотя на самом деле и не «г» там в чистом виде, хотя и не «х», вернее, не наше «х».)

В общем, в этой книге я пытался избегать необходимости транслитерировать сей невыносимый звук и довольно часто осуществлял подмену: делал это на испанский манер, уж

извините.

Для нас с моей прирожденной лингвисткой женой самой большой проблемой были редуцированные гласные звуки в конце слов. «Как будет дедушка по-португальски?» – спрашивали мы у друзей. «Аво», – отвечали нам. «А бабушка?» – «А бабушка – „аво“». «Но это ведь два разных слова, или нет?» – удивлялись мы. «Ну, разумеется, разных, – отвечали нам друзья. – Совершенно разных! В одном случае – „аво“, а в другом – вовсе даже „аво“». После этого мы испуганно замолкали.

На письме видна разница: Avô – Avó. Но на слух она как-то не определяется…

Спрашиваем у наших ближайших друзей Филипы и Педро, в чем главные отличия местного, мадерьянского диалекта от континентального португальского? Они терпеливо объясняют: герундий (неопределенная форма глагола) в грамматических конструкциях употребляется гораздо чаще.

А в фонетике?

Мадерьянцы имеют обыкновение глотать гласные в конце слов. Например, вместо «боа тарде» («добрый вечер»), говорят «боатард».

Но, кстати, до полудня здороваться надо словами «бом диа». После – только «боатард». И это соблюдается очень строго.

А вот еще одно забавное местное слово, причем из таких, которые, в общем-то, желательно знать даже туристам, настолько часто оно употребляется: «табайн». Вы этот «табайн» будете слышать целый день со всех сторон. Это означает «хорошо, ладно, о'кей».

Я сначала подумал, что это одно из многочисленных арабских заимствований, ведь в раннем Средневековье, во время арабских завоеваний, Португалия была завоевана (и оккупирована на несколько веков) маврами. У арабов есть похожее и тоже часто употребляемое выражение «табаан», только ударение падает на первый слог. Оно тоже означает форму согласия, буквально «конечно». Выяснилось: ничего подобного! Ловушка для лингвиста, случайное фонетическое совпадение. На самом деле португальское «табань» (или «табайн») – это со всех сторон обкусанное «está bem».

Но зато если вы захотите попрощаться на местном языке, то это просто: «бтэ лугу!», что значит «до скорого! Увидимся!» В нем как раз спрятано арабское слово «хатта», которое переводится как частица «до».

Ну и упомяну еще одно заимствование у мавров: «ошала», значит «даст бог». Происходит от всемирно знаменитого арабского «иншаалла» – «если позволит Аллах».

Вообще-то большие трудности возникают с произношением самого элементарного слова «bem» – «хороший», между тем обойтись без него трудно даже туристу. В учебной литературе встречаются как минимум три способа отобразить его русскими буквами. Во-первых, «бень», во-вторых, «бай». А нам больше нравится «байн» – но только «н» в конце надо произносить скорее намеком, в нос. Или не произносить вообще. Самый распространенный, народный и при этом простой для нашего брата способ спросить «как дела?» звучит так: «Туду байн?» Или: «Туду бай?». Буквально «Все хорошо?» (Tudo bem?). Очень удобно, что и отвечать на этот вопрос можно ровно теми же словами, только без вопросительной интонации: «Туду байн!», а если хотите, чтобы ваш ответ прозвучал как бы с оттенком добродушного юмора, то второе слово и вовсе можно отбросить. Вопрос: «Туду байн?» Ответ: «Туду!» Все хорошо? Все!

Так что буква «m», читающаяся (примерно) как «n» – это большая проблема. То есть именно что примерно, но не совсем. Посоветовался в том же португальском посольстве: как, спрашиваю, писать по-русски важное слово «сад», оно же по совместительству фамилия президента Мадейры – Jardim? Отвечают: «Жардим».

Ну что ты будешь делать! Тупин. То есть тупим.

Но не это самое страшное.

«На континенте меня зовут Педру, а здесь – Педру, – говорит наш друг. – Понятно?»

Ни фига не понятно, но нам уже как-то неудобно в этом признаваться.

Но Педру видит истину. Видит фигу в выражении наших лиц и снова терпеливо объясняет: «Один звук – переднеязычный. Другой – заднеязычный. Чувствуете? Педру и Педру».

Мы печально качаем головами: теория ясна, а вот практика… Опять тупин.

«Недаром, – думаю я, – они все так хорошо поют, особенно дети в школе… Музыкальный слух с младенчества вырабатывается в условиях жесткой тренировки».

А как насчет вокабуляра? Спрашиваем, есть ли отличия в употреблении слов, чтобы перевести разговор на более доступную нам тему.

Есть, конечно. Например, на Мадейре «maçaroca» (масарока) – «початок», а то и просто «кукуруза». Это на острове. На континенте это слово поймут не все. Ну, про кофейную специфику, про местную «шинезу» (большой кофе с горячим молоком) и «гароту» (то же самое, но маленькая порция), мы уже и так знаем. А вот смешное: стручковую фасоль здесь называют

«важинья», что вызывает приступ гомерического хохота в континентальной Португалии, потому что звучит это почти так же, как «вагина». Название, принятое на континенте, – «фейжао верде» (feijão verde).

«Фака» – «нож» по-португальски – ну, это уже англичан больше веселит. Впрочем, новое русское поколение, может быть, и не слишком глубоко овладело английским, но уж что-что, а этот корень знают так, что ночью разбуди – выдадут без проблем…

С другой стороны, не говорите громко про кокосы – «ко-ко» по-местному – это «какать, какашки». И поосторожнее с разговорами про шишки и не удивляйтесь: местные будут прыскать в рукав при знакомстве, если ваша фамилия Шишкин… «Ши-ши» здесь значит «делать пи-пи», и слово это известно каждому с детского сада.

А вот если португальцы возбужденно кричат: «Курва, курва!» – то это они не ругаются так, а пытаются предупредить, что впереди крутой поворот.

Еще для русского уха интересно звучит слово «отчим» – «падрашту» (padrasto).

Но лингвисту важны не эти смешные, но бессмысленные фонетические совпадения. Гораздо любопытнее трансформации общих для многих языков корней и неожиданные заимствования.

Латинский корень obligat – «обязывать» – вошел во множество европейских языков, причем не только романских. В английском, например, он звучит весьма похоже – облайдж (oblige). В итальянском – obbligare, во французском obliger и так далее и тому подобное. Во всех этих языках существуют производные от этого корня выражения типа английского «much obliged» – «премного обязан», способ особенно вежливо выразить благодарность. Но в португальском он превратился в обычное «спасибо» – без него не обойтись. Это «obrigado» и «obrigada» («обригаду», т. е. «благодарный»– если вы мужчина, и «обригада», т. е. «благодарная» – если женщина; да-да, в португальском не только существительные, но и причастия меняются по гендерному признаку, не один русский такой!). И вы уже, наверное, заметили: буква «о» в конце португальских слов произносится как «у».

Любопытно и превращение «л» в «р» – прямо как у японцев. (Мой старинный японский друг, читающий Достоевского в оригинале, частенько пишет мою фамилию как «Остарьский» – для него это один и тот же звук.)

Та же история – и с «родным братом» португальского, галисийским языком. И там и там «площадь» будет «праса», одинаково меняется «л» на «р» по сравнению с латынью. До XIV века это был один язык, до XII – одна страна, занимавшая северо-

запад Иберийского полуострова. Любопытно, что именно оттуда, из «галисийских» районов Португалии пришли первые мадерьянцы…

Язык может кое-что рассказать о людях, не правда ли? Но далеко не все…

Глава 29. Кто они такие

Однажды в Нижнем Канису, в супермаркете, я встретил двух совершенно потрясающе красивых девушек. Как увидел их, так и застыл: стою, глаз не могу отвести. Одна – еще совсем подросток, но вторая – хоть сейчас покорять лучшие подиумы. Золотые волосы, еще красивее, чем у Нини Андраде. Ярко-голубые, сияющие глаза… Я не выдержал, подошел познакомиться. Заверил: не пристаю, но любопытствую. «Из какой вы страны? С севера, наверное, откуда-нибудь?», – вежливо спросил я. Красотка улыбнулась сдержанно, наверное, привыкла к таким вопросам.

Нет, никакой Скандинавии. Она оказалась стопроцентной португалкой мадерьянского разлива… Чудны дела твои, Господи, откуда берутся такие типажи в этой субтропической, очень южной, почти африканской стране! И это далеко не такой уж редкий случай. Сплошь и рядом видишь светлые, рыжие, золотистые островки в море каштановых, а часто и иссиня-черных голов… Да что там далеко ходить за примерами: наша синеглазая подруга Филипа совсем не похожа на средиземноморскую женщину. А тоже ведь имеет много поколений мадерьянских предков.

«Поскребите любого из нас, – говорит мой друг Октавиу, – и вы обнаружите не только кельта (это уж самой собой), но итальянца, или испанца, или еврея маррану (потомка сефардов-иудеев, которых насильственно крестили и заставляли переходить в католичество в Средние века). А то и чернокожего раба или араба или даже представителя экзотического племени гуанчей из расы большеголовых голубоглазых мехтоидов. Мадейра веками была плавильным котлом. Но то, что в итоге сплавилось, оказалось на удивление гомогенным, несколько десятков семей британских мадерьянцев – не в счет».

Евреев, например, на Мадейре нет. Совсем. Генов еврейских, попавших в эту странную смесь, судя по всему, сколько угодно. Но людей, ощущающих себя хоть в какой-то мере евреями в этническом, а тем более в религиозном смысле, – нет как нет. Поэтому одна моя знакомая русская пара любит эпатировать мадерьянцев заявлениями, что они – евреи (что наполовину, может быть, и правда). И это вызывает любопытство, смешанное с уважением. А вот феномен антисемитизма мадерьянцам непонятен.

В конце тридцатых годов и во время Второй мировой войны губернатор Мадейры мечтал заманить на остров еврейских беженцев из континентальной Европы. Губернатор исходил из

христианских и гуманистических принципов и еще, как говорят циники, надеялся, что евреи принесут с собой на остров деньги и интеллект, усилят связи с европейскими и американскими элитами. Эти мечты вступили в конфликт с официальным курсом правительства в Лиссабоне. В результате дело дошло до открытого столкновения губернатора с полицией. Между тем диктатор Салазар, может быть, и был фашистом, но никоим образом не антисемитом. Он просто боялся, что беженцы принесут с собой коммунистическую заразу. Тем не менее некоторое число беженцев все же на остров попало. Но после войны подавляющее их большинство Мадейру покинуло, а остальные растворились, ассимилировались без следа.

Португалия была чуть ли не единственной страной Европы, где антисемитизма в новейшее время не было даже на бытовом уровне. Вот и глубоко верующий, рьяный католик Салазар считал его нехристианским явлением и официально предупредил правительство Третьего рейха, что Португалия не признает дискриминацию по расовому признаку. Мало того, до войны он написал трактат, доказывающий языческую сущность нюрнбергских расовых законов.

При этом Салазар как огня боялся «красных» и не совсем безосновательно полагал, что если широко открыть ворота страны для беженцев, то с ними вместе неизбежно придет немало людей с левыми атеистическими взглядами. А потому отношение к этим беженцам было неоднозначным, но все же в итоге десятки тысяч спаслись, проследовав через Португалию в Северную и Южную Америку.

Во французском Бордо португальский генконсул Аристидеш де Суза Мендеш вопреки официальной инструкции тысячами выдавал визы евреям и неевреям: всем бежавшим от немецкой оккупации. Разразился скандал, Мендеша пришлось уволить. Официально – без пенсии, но в действительности ему тихонечко продолжали платить зарплату. В Будапеште португальский посол Сампайу Гарриду буквально, фактически дрался с полицейскими, пытавшимися арестовать скрывавшихся в его резиденции евреев, и подобных случаев было не так уж мало.

Еще несколько слов об Антониу ди Оливейра Салазаре. Фигура эта остается для португальцев знаковой, и до сих пор идет много споров: был он фашистской сволочью или эффективным менеджером? Мне самому приходилось слышать рассуждения типа: ну да, диктатор, но времена были другие и вообще, никаких массовых репрессий, казней и тому подобного не было. Экономику вытянул. Порядок навел. В некоторых опросах большинство даже называет его величайшим португальцем всех

времен. Интеллигенция же приходит от такого народного гласа в отчаяние.

Все мои инстинкты подталкивают меня согласиться с интеллигенцией. Но все же надо признать, что по сравнению со своими «коллегами» тех времен Салазар действительно выглядит эдаким вегетарианским вариантом диктатора. Да, сажал инакомыслящих, но совсем, категорически не в тех масштабах, что в Германии, Италии или СССР. И действительно никого не казнил, хотя его КГБ – секретная служба ПИДЕ – совершала иногда тайные убийства, уничтожая наиболее опасных противников режима, ведших против него вооруженную борьбу.

В общем, какая страна, такая и диктатура.

Один тот факт, что Португалия первой в Европе отменила смертную казнь, о многом, по-моему, говорит. Причем в большинстве европейских стран общественность и в наше время не возражала бы, если бы «высшая мера» вернулась в судебную практику. Не то в Португалии. Здесь за смертную казнь выступает только 1,5 % населения, а 51,6 % опрошенных считает, что государственному убийству ни при каких обстоятельствах нет оправданий.

Почти бескровными были обе главные революции: республиканская 1910 года и «революция гвоздик» 1974 года. Мало того, у Португалии случилась в середине 70-х годов прошлого века и своя гражданская война. Называлась она Processo Revolucionário em Curso, «продолжающийся революционный процесс».

Это была, конечно, война по-португальски, совсем не похожая на то, что происходило в аналогичных случаях в других странах. Хотя идеологическое противостояние было при этом не менее острым, противоборствующие стороны были глубоко убеждены в своей правоте и для торжества своего дела готовы были на любые жертвы и отчаянные поступки. Кроме одного – убивать они не хотели. Поэтому главный «левак», марксист, мечтавший строить социализм советского типа, премьер-министр Вашку Гонсалвеш, убедившись, что его радикализм не находит поддержки, не стал применять революционного насилия. Мне особенно нравится проникновенное письмо, направленное Гонсалвешу одним из командующих португальской армии, генералом Отелу ди Карвалью. Своего рода политический ультиматум, но не просто вежливый. Нежный.

> «*Советую вам отдохнуть, выспаться, успокоиться, поразмыслить и почитать на досуге. Вы очень нуждаетесь в продолжительном и заслуженном отдыхе после такого*

марафона революции, который продолжался для вас до сегодняшнего дня… Вы заслужили это вашим патриотизмом, вашей самоотверженностью, вашим духом самопожертвования и вашей революционностью».

И главный марксист (тоже, кстати, генерал) сказал: «Ну ладно, обидно, но что же поделаешь, извините, тогда я ухожу, раз уж так». И смирно, тихо ушел, подал в отставку. А контрреволюционное правительство назначило ему пожизненную пенсию…

Представляете себе Ленина, мирно и добровольно уходящего на пенсию, назначенную ему Деникиным или Колчаком? Нет? Вот и мне воображения не хватает.

Какая страна, какой народ, такая и гражданская война.

На Мадейре до сих пор существует – теоретически – подпольная организация FLAMA, которая уже упоминалась в этой книге. Это ловко придуманная аббревиатура, складывающаяся в красивое слово, на старопортугальском означающее «пламя». Но вообще это «Frente de Libertação do Arquipélago da Madeira», «Фронт освобождения архипелага Мадейра». Сепаратистская организация, провозгласившая своей целью отделение Мадейры от Португалии. Но не беспокойтесь: никаких терактов и нападений на острове не бывает. Несколько неприятных эпизодов имело место лет сорок назад, когда вся Португалия была охвачена послереволюционной лихорадкой. В то время многие на Мадейре опасались Гонсалвеша и вообще левацкой власти, попадания страны в сферу советского влияния. Самые радикальные из этих опасавшихся решили, что перед лицом такой опасности Мадейре лучше стать независимой. Дерзким действием стало нападение на одного из профсоюзных лидеров. Однажды захватили радиостанцию и передали в эфир изложение своей сепаратистской программы. Какие-то хлопушки взрывали, которые не причиняли особого вреда, но пугали население. В остальном же деятельность «Пламени» сводилась к разбрасыванию листовок и вывешиванию в публичных местах флагов «независимой Мадейры».

Выглядят они так: три широкие вертикальные полосы, по бокам – две темно-синие, а по центру – желтая. На этой, центральной – четыре синих щита с пятью белыми пятнышками на каждом. Я этот флаг так подробно описываю потому, что теоретически вы можете увидеть его воочию. Много десятилетий ФЛАМА не давала о себе знать, и все уже подзабыли о ее существовании. Но несколько лет назад, в связи с обострением экономического кризиса, она снова о себе напомнила. Были

разбросаны листовки с призывом: «Свободу Мадейре! Долой удавку португальских самодовольных болванов – ничтожных рабов Евросоюза! FLAMA навсегда!»

Никто всерьез этого выступления не воспринял. Многие винят в экономических тяготах Европейский Союз, но мало кто готов всерьез помышлять об отделении от него. Неплохо, с другой стороны, власти слегка попугать призраком «Пламени». Пусть знают: если что…

В общем, какая нация, такой и терроризм с сепаратизмом.

И я вот думаю: ну ведь не то чтобы они такие уж были всегда и во всем мягкие и пушистые. Нет, бывают в чем-то очень даже упрямы. И драки среди молодежи редко, но случаются. Но вот каким-то удивительным образом сложилось, и давно уже, вот это: общее отвращение к насилию, а тем более – к убийству. Восприятие индивидуальной жизни как огромной ценности. Говорят, это христианский, католический взгляд на вещи. Но кроме Португалии хватает на свете и других христианских и католических стран, которые почему-то имеют в своей истории совсем другие революции и гражданские войны.

Вот уже 14 лет мы наблюдаем за мадерьянцами с близкого расстояния и поражаемся тому, как быстро они меняются. В лучшую ли сторону? Внутренне – не факт… но внешне – безусловно. Просто глазам своим не веришь, какая перемена случилась за эти годы. Раньше преобладающий тип был – низкорослые, с отвислым тазом, какие-то почти гномы… По крайней мере, среди крестьян такой тип преобладал. Городское население отличалось, но все же видно было, откуда они вышли, откуда, извините за грубоватый каламбур, ноги растут.

Теперь же каждый день видишь на улицах изумительно красивых девушек. Вдруг стало много стройных и длинноногих. А глаза, а кожа… Дух захватывает. Впрочем, моя жена уверяет меня, что особенно хороши стали именно юноши. То есть сильно прибавили в привлекательности оба пола, и это кажется логичным. Есть ли минусы? Как и во всем! Например, те прежние, неказистые, всегда уступали места в автобусе пожилым людям или даже просто взрослым женщинам… Теперь же это происходит далеко не всегда. Молодежь явно стала более эгоистичной и развязной. И это видно не только по поведению в автобусе.

Но сразу хочу подчеркнуть: все равно местные подростки на порядок вежливей и лучше воспитаны, чем их сверстники в хорошо известных нам странах: Англии, Франции, Испании, России. Например, подросткового вандализма на острове не существует.

Однажды наша юная леди справляла свой восьмой день

рождения. На «парти» пришли 18 детей, в основном ее сверстников и сверстниц в диапазоне от семи до десяти лет. И это мероприятие стало для меня потрясением.

Я и не подозревал, что дети бывают такими. Какие слова подобрать? Послушными? Хорошо воспитанными? Умеющими вести себя подобающим образом? Да, наверное, все это так и есть, но больше всего меня поразило сочетание нормальных детских желаний и порывов с каким-то удивительно взрослым, ответственным поведением. Может, и не все они такие замечательные, но было среди них несколько «заводил», неформальных лидеров (все сплошь девочки, между прочим), которые без крика и шума, тихо и незаметно, направляли поведение коллектива.

Любят ли эти дети сладкое? Еще как! Наши гости основательнейшим образом приложились к тортам, которые были приготовлены нами в качестве угощения. Но как это происходило? Дети чин чином, не толпясь, подходили к столам, накладывали себе в тарелки сласти и отходили с ними в сторону. Настоящий фуршет! Или прием в посольстве?

Любят ли эти мадерьянские дети поболтать? Разумеется. И над залом собраний нашего кондоминиума, где проходило мероприятие, стоял ровный гул голосов. Но стоило мне обратиться к ним, как в ту же секунду «аудитория» почтительно замолкала и доброжелательно и внимательно слушала. Наевшись сладкого, напившись соков и лимонадов, публика быстро и организованно разделилась на группы по интересам. В одном углу раскладывали паззлы, в другом танцевали, в третьем играли в загадочные португальские игры. Но настал момент, и общественность ощутила необходимость порезвиться. Ко мне была выслана делегация в составе двух старших девочек с вопросом: нельзя ли что-нибудь придумать в этом отношении? Я счел, что в нашем дворе есть подходящий для этой цели прямой отрезок метров в двадцать длиной, и предложил организовать на нем соревнование по бегу. Предложение было горячо поддержано. Я стоял и смотрел, пораженный, просто даже не веря своим глазам, как дети сами быстро делятся на пары, стремясь к тому, чтобы в каждой были представлены примерно равные силы. Одна из старших девочек взяла на себя роль рефери, и по ее сигналу – «на старт… внимание… марш!» – забеги начались. Они сопровождались громким гомоном, аплодисментами и улюлюканьем болельщиков, и я с тревогой оглядывался по сторонам: как реагируют на шум жители кондоминиума? Но никто никак не реагировал: мадерьянцы исключительно терпимы к детям.

Участники забегов старались изо всех сил. Победители прыгали от радости, одна проигравшая девочка заплакала. Старшая тут же отвела ее в сторону для сеанса психотерапии: твой соперник старше, ты ему еще покажешь, когда подрастешь…

Но вот соревнования закончились, и дети дисциплинированно гуськом потянулись назад в зал. Я смотрел им вслед и поражался: что это, как это? Что происходит, вообще?

Потом были еще игры, например «музыкальные стулья», причем опять неформальные лидеры вызвались взять на себя организационную часть. Ко мне подошла юная красотка Биа, сказала участливо: «Вы не волнуйтесь, мы знаем, что делать, сейчас все организуем сами». Я только радостно и благодарно кивал…

И наконец мероприятие подошло к концу. Настало время, когда родители должны были подъезжать на своих машинах к воротам кондоминиума за своими чадами. В ожидании этого момента дети чинно расселись вокруг ворот с внутренней стороны.

Я вдруг вспомнил, как после больших официальных приемов в Москве церемониймейстер смешно выкрикивал в громкоговоритель: «Машину посла Басурмании к подъезду… машину посла Сурбанамии к подъезду…» и так далее, по очереди. Но здесь, наоборот, мне впору было вещать: «Машина Конштанс у ворот… машина Мафалды у ворот…»

Кстати, насчет этого последнего имени. Я впервые столкнулся с ним, когда читал романы о Гарри Поттере. Во второй книге цикла главный герой получает письмо из Министерства магии, подписанное высокопоставленной чиновницей – Мафалдой Хонкерк. Тогда я подумал: какое странное имя, наверное, Джоан Роулинг его просто выдумала для смеха. Читая книгу во второй раз, вслух нашей юной леди, я уже ничего странного в нем не находил, поскольку слышал это имя дома по несколько раз в день. Так звали лучшую подругу леди, с которой они вместе обучались в Международной школе Мадейры. Имя это оказалось достаточно распространенным среди мадерьянок, в истории Португалии было несколько принцесс с таким именем. Считается, что происходит оно от «Матильды», что, в свою очередь, на старогерманском значило «твердая в бою».

Мафалда – в полном соответствии со своим именем – девица боевая, с характером, с собственным мнением, не очень легко управляемая. Но и очень способная, особенно в математике.

В ожидании своих экипажей принцы и принцессы принялись петь. Пели они мелодичные португальские песни, и было сплошное удовольствие их слушать: какой же великолепный слух

практически у всех, как стройно, как красиво поют… «Почему это так?» – думал я. Может быть, дело в том, что португальский язык, особенно в его мадерьянской версии, это настолько фонетически сложная штука, что без абсолютного слуха применять его почти невозможно – эту гипотезу я уже высказывал в предудыщей главе.

Хор постепенно редел, девочек и мальчиков забирали: я только, знай, открывал ворота. Голосов становилось все меньше… И вот уже никого не осталось.

Неужели это мне не приснилось? Просто волшебство! Впору ждать письма от тезки девочки Мафалды из Министерства магии.

С детей все и везде начинается. И не только на Мадейре.

Да, надо признать, в гости к нам приходили отпрыски благополучных семей среднего класса. Плюс все они – в прошлом или настоящем – ученики совершенно замечательной школы, о которой я тоже должен сказать несколько слов.

Глава 30. Самая маленькая школа Европы

Называется она Escola Internacional da Madeira (EIM), «Международная школа Мадейры». Единственное полностью двуязычное (английский и португальский) начальное учебное заведение острова. (Открою один секрет: если у вас нет планов оставаться на Мадейре и в Португалии навсегда, то можно договориться об ослаблении требований по португальскому и сделать упор именно на английский.) На Мадейре есть еще так называемая многоязычная школа, в которой можно и китайский, и даже русский изучать, но существующие там стандарты обучения нас категорически не устроили.

Другое дело – EIM. Это, наверно, самая маленькая школа Европы. Здание совсем небольшое. Классы просто крохотные. И во всей школе общее количество учеников сравнимо с численностью одного класса в общеобразовательной российской или британской школе. Школой железной рукой управляет Тельма Армстронг-Тешейра, имеющая огромный преподавательский опыт, принесенный ею из родной Южной Африки, где она родилась, выросла и училась учить. Преподает она английский и математику, а также историю и географию, биологию – последние три года, правда, в не очень больших объемах, но нагрузка на детей и так нешуточная, только успевай отдуваться.

При всех недостатках апартеида, надо признать, что в белой общине ЮАР существовала сильная педагогическая традиция. Такая не модная, не слишком современная, с упором на дисциплину и требовательность. Миссис Армстронг-Тешейра очень, очень строга и требовательна. Но поразительно – дети ее обожают. Завидев, кидаются обниматься и рассказывать о своих делах и достижениях. Но ее слово при этом – железный закон. И наказания за малейшую провинность раздает жестокие – по двадцать дополнительных (помимо обильного домашнего задания) примеров в день! Зарыдаешь…

В школу принимают детей с четырех месяцев (crèche, то есть ясли). Потом идет nursery, что-то вроде детского сада, подготовительные классы и, наконец, четыре начальных класса – с шести до десяти лет, после чего все, к нашему огромному сожалению, заканчивается. Прогресс нашей юной леди после трех лет в этой школе был феноменален: не только в том, что касается объема знаний, но, что важнее, серьезности отношения к учебе, к работе. В какой-то момент с ней в классе учились замечательные

во всех отношениях сыновья-близнецы знаменитого футболиста Дани, выступавшего за питерский «Зенит» и приехавшего на родину залечивать полученную в России травму. Вот тогда это был «большой класс», аж семь мальчиков и девочек! Но потом Дани вылечился и увез близнецов в холодный Петербург, уехал еще кто-то, и с тех пор в классе училось только три-четыре человека. Некоторое время их вообще оставалось только двое – юная леди и ее подруга Мафалда. Понятно, что такие удивительные размеры класса превращают учебу в нечто, больше похоже на частные занятия с репетитором. Каждому ребенку уделяется огромное и совершенно индивидуальное внимание. Школа частная, платная, по местным понятиям дорогая – между пятью и шестью тысячами евро в год, но по сравнению с Британией это просто семечки. Когда я рассказываю британцам об этих расценках, они не верят своим ушам. Ведь на Альбионе частное обучение стоит раза в три-четыре дороже.

Так что, удивляясь благовоспитанности и организованности наших юных гостей, надо учесть то потрясающее воспитание, которое они получают в Международной школе. Но все же под всем этим главная основа – семья.

Почти все семьи в школе – полные, матери-одиночки здесь по-прежнему редчайшее, экстраординарное явление. Даже если что-то между взрослыми пошло не так, важнейший принцип – ребенок должен получать максимальное внимание от обоих родителей. В идеале он даже не должен знать, что между родителями возникли серьезные проблемы. Почти у каждого есть братья и сестры, бабушки и дедушки, дяди и тети… А еще – крестные отцы и крестные матери… Сейчас в России понятие «крестных» кажется каким-то анахронизмом. Между тем сколько я слышал в своем детстве восторженных рассказов отца и дяди об их крестном отце… В жизни семьи он играл совершенно колоссальную роль, был просто номером два после родителей вплоть до того момента, пока в середине тридцатых не угодил туда, куда многие в те годы попадали, и не вернулся.

Здесь же, на Мадейре, и по сю пору так, с той разницей, что никуда ни настоящие отцы, ни крестные не исчезали, даже в эпоху диктатуры Салазара, если только они не состояли в подпольной боевой организации компартии или чем-нибудь таком. Но на Мадейре таких не было, да и в континентальной Португалии это тоже была большая редкость.

Так что каждый ребенок ощущает себя частью большой семьи, в которой каждому есть до него дело.

Когда в Международной школе Мадейры началась жестокая борьба за дочку между ирландской дамой и ее бывшим

португальским мужем, весь остров был шокирован. Драма освещалась даже в новостях по местному телевидению. Эта история стала для мадерьянцев таким же потрясением, как случай, когда у одной из левад нашли тщательно запеленованного брошенного младенца.

Мне пришло в голову, что национальный менталитет можно изучать в том числе по детскому фольклору и по притчам и басням, которые принято рассказывать детям. Например, вот мадерьянская баллада «О 37 гвоздях».

> *«Жил-был мальчик, отличавшийся вспыльчивым характером: чуть что не по нему, он сердился, обижался, топал ногами и обижал других. И вот однажды отец подарил ему странный мешочек. Мальчик заглянул туда, думая, что там конфеты или игрушки. Но там оказались гвозди. Ровно 37 штук. „Каждый раз, когда ты сердишься, вбивай гвоздь в забор у нас на заднем дворе“, сказал отец. В первый день мальчик вбил в забор штук десять гвоздей. На второй день – в два раза меньше. На третий – еще меньше. Но все же настал день, когда все 37 гвоздей блестели своими шляпками в заборе. Тогда отец сказал ему: „В конце каждого дня, если тебе удалось сдержаться и не вспылить, вытаскивай один гвоздь из досок“. Прошло немало времени, прежде чем мальчик смог доложить отцу, что все гвозди вытащены. Отец повел сына к забору и показал ему 37 оставшихся в нем дыр. „Видишь, – сказал он, – ты можешь о случившемся сожалеть, но ничего уже не сделать. Гвозди можно вытащить, но дырочек не заделаешь. Они останутся навсегда. Если мы раним людей, наших родных или друзей, то и в них остаются раны, которых не залечить“».*

Может, я думал, они такие вырастают спокойные, сдержанные и сосредоточенные и так умеют ценить дружбу потому, что им нечто подобное внушают с детства? Или, наоборот, в народном творчестве отражаются уже сложившиеся черты национальной психологии?

Недалеко от нашего «Дворца Пальм», на углу улицы Жашминейру и Авениды-до-Инфанте, довольно долго строился многоквартирный, класса люкс, жилой дом. Строился, по нашим представлениям, споро, а также очень чистенько и аккуратно, не создавая почти никаких проблем окрестным жителям. Работали там португальские строители: чинно и степенно, алкоголя не употребляли, матом не ругались, знай себе трудились как пчелки, с одним выходным в неделю. Дольше всего, пожалуй, шли

отделочные работы. Кроме того, дом, как и полагается на Мадейре, был оснащен элегантным бассейном, а потом еще и джакузи в каждой квартире. Коллектив был на объекте занят не очень большой, поэтому, наверно, и растянулось строительство на два с лишним года. В обеденный перерыв строители имели привычку сидеть прямо на тротуаре, покуривая, млея на солнышке и лениво, негромко переговариваясь. Покурив, аккуратно собирали за собой окурки и шли работать дальше. Я смотрел им вслед и думал: во-первых, это значит, что совсем не холодно, можно спокойно сидеть на камне. Даже в декабре, например. Во-вторых, чисто. Встали, отряхнулись слегка, и сзади на брюках не видно грязи. Спереди – всякие там пятна от краски и прочее: стройка все же. А сзади – нет. Вообще на улицах Фуншала и других городков и селений – везде чистота и порядок. Поразительно – особенно в сравнении с Лондоном, Нью-Йорком, Парижем. Жена говорит: в чем дело? Они же не немцы и не скандинавы, в конце концов. Южный народ. Темпераментный.

Джозеф Адамс, автор популярной в начале XIX века книги-справочника о Мадейре, писал про местных жителей, что они «неизменно вежливы… встретив прилично одетого незнакомца, каждый обязательно снимет шляпу и будет обижен, если не получит такого же приветствия в ответ… Среди бедняков отставший от своего корабля моряк, оставшийся в результате без денег и одежды, неизменно может рассчитывать на сочувствие и поддержку».

Сочувствие и поддержку вы получите на Мадейре и сегодня. И есть еще такое странное для сегодняшнего мира отношение к деньгам, несмотря на все переживаемые сейчас мадерьянцами трудности. Я уже упоминал о таксистах, которые постепенно становятся друзьями семьи, если ты пользуешься их услугами на протяжении нескольких лет. Так вот: не дай бог предложить им чаевые – обижаются. Норовят время от времени вообще денег за проезд не взять. «Ну что вы, я все равно ехал в ту сторону». И если так решит, упрется, ни за что не уговоришь. Они же упрямые… Принесли в мастерскую переставший работать планшетник. Мастер повозился минут восемь, поставил диагноз. Проблема оказалась всего-навсего в дефектном проводе. Сказал, что ничем, к сожалению, помочь не может: провода такого у него нет. Подсказал, где его можно приобрести. Но деньги за работу брать отказался. Сказал: «Я же ничего не делал». В том же духе выступил и замечательный зубной врач Джон Суза. Я пришел нему с нестандартной проблемой. Изучив ее, врач пришел к выводу, что ничего пока предпринимать не нужно. Прочитал мне – дружественным, веселым тоном – целую подробную лекцию о

профилактических мерах. Лекция затянулась, заняла почти весь обычно отводимый на пациента отрезок времени… но деньги брать доктор тоже отказался. Ту же фразу произнес: «Я же ничего не делал…» И таких примеров немало. Есть ли исключения? Разумеется. В семье не без урода. Но это точно тот случай, когда исключения подтверждают правило.

Еще в одной старинной книге я прочитал, что мадерьянское понимание очереди отличается от общеевропейского. Так вот, докладываю: утверждение это остается справедливым и полтора века спустя. Причем и в хорошем, и в не очень хорошем смысле.

Вот в кафе-столовой «Сабореш ау килу» вдруг образовалась изрядная очередь на оплату. Увидев это, администрация высылает сотрудницу на помощь, и та открывает вторую кассу. Происходящее в такой момент меня каждый раз поражает. Стоящие в конце очереди не пользуются тем, что у них больше свободы для маневра, и не оказываются первыми у новой кассы, как это всегда происходит в России и все чаще – в Англии. Нет, они уважительно ждут, пока несколько человек, стоявших перед ними в первой очереди, переместятся во вторую. Люди переглядываются. Мысленно проделывают не столь уж простое математическое действие. И вот уже очередь разделилась на две, максимально приближаясь к справедливой формуле, – такой, чтобы время ожидания сократилось для каждого в более или менее одинаковой пропорции.

Интересно, этому тоже в семье с детства учат? А ведь в очереди большинство – уж точно не из элиты…

При всем при том нормальным считается, войдя в магазин, задавать вопросы продавцу, не обращая внимания на то, что тот делает, кого обслуживает. И продавец почему-то немедленно отвлекается, подробно на заданные вопросы отвечает. А покупатели у прилавка смиренно ждут, совершенно не возмущаясь. Также обычное дело, когда продавец пытается обслуживать сразу двоих, а то и троих. Иностранцев это невероятно раздражает.

Вообще терпение мадерьянцев в сложных бытовых ситуациях просто феноменально: нигде я такого не видал. Например, на дороге. Если водитель ошибся и его машина перегородила путь – в России, в Англии, во Франции, где угодно, – ругань бы стояла, страшное дело, лица людей исказились бы злобными гримасами, кто-нибудь непременно закричал бы, а то и до рукоприкладства дело бы дошло. Здесь – ничего подобного. Все всё терпят стоически. Или войдет кто-то в автобус, никак не может найти мелочь в кошельке. Шофер терпеливо ждет, и вместе с ним – весь набитый до отказа автобус. Ни слова, ни звука, ни негодующего

взгляда. А ведь кто-то, наверное, куда-то спешит… Неужели все с детства балладу про 37 гвоздей запомнили?

Но, странным образом, в каких-то отношениях мадерьянцы остаются детьми на всю жизнь. Иначе чем объяснить их странную привычку орать ночами под окнами?

«Кричут!» – суммировала происходящее по вечерам и по ночам во дворе наша юная леди, слегка путающаяся иногда в своих четырех языках.

И действительно, «кричут» самым ужасным образом. То есть это они так разговаривают, общаются, не задумываясь ни на секунду, что в кондоминиуме жуткая акустика, что из-за открытого окна у нас такое ощущение, что орут у нас прямо над головой. О, сколько же раз они будили нас по ночам – со счета сбились…

Выскочишь в пижаме во двор, начнешь их упрекать, дескать, пор амур ди деуш, во имя любви к господу, что же вы творите, два ночи же, мы тут спим, вернее пытаемся спать, и у нас тут ребенок… Следует неизменно одинаковая реакция: провинившиеся искренне конфузятся, начинают горячо просить прощения, обещают, что больше ни в жизнь, что им просто как-то в голову не пришло…

А в следующий раз могут запросто опять забыться. Ключевая фраза здесь: «в голову не пришло…» Вот именно!

Наши итальянские друзья считают, что мадерьянцы – чуть ли не противоположность средиземноморского типа.

Опять же, это имеет не только положительную сторону.

Зато, утверждает моя ирландская подруга Ким, если у вас появился мадерьянский друг – это на всю жизнь. Не так просто войти в доверие, но, если это случилось, то всё, это навсегда, и дружбу мадерьянец понимает очень серьезно. Если вы приглашены в дом, то вы уже почти член семьи. О, сколько возился со мной мой друг Октавиу! Возил по острову, показывал, рассказывал, знакомил с интересными людьми… Норовил еще и кормить при этом; я сопротивлялся как мог, старался как-то отплачивать за гостеприимство мадерьянское гостеприимством русским… Как-то я не удержался, говорю ему: почему ты тратишь на меня столько времени, да и бензина (сформулировав это, конечно, повежливее)? Он пожал плечами: делаю, что должно… Ну, вот так. Дружба по-мадерьянски? Да и Педру и Филипа как-то незаметно стали нам очень близкими людьми, с которыми и легко, и просто, и весело, и интересно. С которыми можно поделиться даже самыми сокровенным.

Они, кстати, вовсе не страдают квасным (или надо сказать: маракуйским?) патриотизмом. Главное: нигде не найти такой

благодати для детей, считают они. Ради них стоит потерпеть местный провинциализм. Но при этом мадерьянцы относятся к родному острову и островитянам критически, со здоровой иронией, и мы слышали от них много такого, что заставляло нас снять розовые очки…

Глава 31. Плохое про Мадейру

Англичанин Питер Рой написал книгу: «Мадейра: плавучая куча дерьма» (Madeira: The Floating Dungheap). Название пародирует традиционные титулы многочисленных восторженных книг и справочников типа «Мадейра: клумба в океане».

В аннотации сказано: «это первая в истории книга, открывающая миру темную изнанку плавучего сада». Автор, проведший на острове пять лет, обещает рассказ о «коррупции, инцесте и выстрелах в ночи».

На самом деле книга скучная, плохо, по-дилетантски написанная и, видимо, представляет собой акт злой мести, возмездия за неприятности, выпавшие конкретно на долю мистера Роя. Другие англичане, обожающие Мадейру, тут же ринулись на защиту любимого острова. «Автор не может сдержаться, приклеивая злобные и пренебрежительные ярлыки… Мадейра, наверно, вздохнула с облегчением, когда он уехал», – пишет один рецензент. «Эта книга – позор и сплошное мерзкое брюзжание», считает другой. «В жизни не читал такой предвзятой чепухи», соглашается третий. Особняком стоит рецензия некоего Сэма, прожившего почти 16 лет на Мадейре. Сэм, так же как и автор «Кучи…», пытался заниматься на острове бизнесом и строительством. Он, знающий Мадейру изнутри, тоже выносит книге суровый приговор: «бешеная злоба и напыщенная, ксенофобская брань». Но, в отличие от всех остальных, Сэм нашел в произведении Питера Роя и некое рациональное зерно, если не по форме, то по существу. Сэм пишет: «Многие причины, заставившие автора обрушиться на жителей Мадейры с такой горечью и обидой, резонируют с моим выбором: после почти 16 лет, проведенных на острове, я предпочел уехать в место, где существует более здоровая, более открытая атмосфера, свободная от своеобразных черт мадерьянского менталитета. А менталитет этот сформирован физической изоляцией, высокой концентрацией населения (330 человек на квадратный километр), жесткой классовой системой, железной хваткой католической церкви (особенно в сельских районах) и удушающим политическим режимом. У меня есть мадерьянские друзья, но, родившись и получив там воспитание, они не знают ничего другого… Эта среда создает крайне искаженное представление о реальности, где влияние, связи и система „взаимных услуг“ часто оказываются важнее профессиональных и человеческих достоинств».

Что я думаю по этому поводу? Думаю, что «злобную бешеную

брань» мистера Роя я цитировать не буду – зачем терять время? А вот точку зрения Сэма надо принять во внимание, поскольку в ней есть изрядная доля истины. Но именно что доля. Начнем с конца. Есть ли на острове система связей и «взаимных услуг» («рука руку моет»), что-то вроде нашего родного блата? Безусловно, есть. Не в тех масштабах, конечно, что на нашей с вами родине, но это существует, и отрицать это невозможно. Патриархальные традиции и огромная роль семейных, родственных, а вслед за ними и дружеских связей имеют огромные плюсы, но, как и во всем в жизни, есть и минусы. Я и сам, заведя множество друзей и знакомых, можно сказать, этими традициями воспользовался – в интересах написания книги. Другое дело, что бизнесом я здесь не занимался, никому дорогу не переходил, а потому не испытал на себе сплоченности местной элиты, весьма неохотно подпускающей к источникам дохода чужаков. Сам не испытал, но от других слышал всякие подобные истории. Слышал и другое: что все же пробиться можно, если сильно постараться и если чуть-чуть повезет. То есть наладить здесь свой бизнес в итоге нелегко, но, может быть, все же легче, чем в некоторых других странах.

Есть ли на Мадейре коррупция? А как же! Где же ее нет? Но на повседневном уровне ее не видишь. Дать взятку полицейскому совершенно немыслимо, как и в Англии. Да и на уровне мелкого и среднего бизнеса ее не видно. Мне рассказывали, в том числе и соотечественники, что они, привыкнув к такому в России, ждали, что непременно явится какая-нибудь местная санэпидемстанция или пожарная охрана и будет требовать положенного. Но ничего подобного. Инспекторы приходят и проверяют достаточно строго, но решения принимают в основном справедливые, которые к тому же можно обжаловать, причем с реальными шансами добиться справедливости. И, сколь это ни поразительно, никакой взятки никто не ждет. Похоже, им даже в голову это не приходит.

На более высоком уровне есть, конечно, подозрительные факты. Как это Мадейра исхитрилась наделать таких космических долгов? Ну да, развитие было потрясающе быстрым, много чего построили, но не на такие же миллиарды (6,3 миллиарда евро, если быть точным)! На отдельные проекты порой вроде бы ассигнуются несуразно большие суммы. Но подозрения остаются подозрениями. Или вот известный бизнесмен вроде бы обанкротился, остался должен массу денег своим клиентам, но в то же время – очень разбогатела его жена, у которой вдруг нашлись немалые средства для вложения в новый, многообещающий проект. Поинтересовались ли власти источником такого обогащения? Молва утверждает, что нет. А

почему? А сами догадайтесь. Но это все разговоры, а доказательства где? Так что я не спешил бы с выводами: все же неплохо какие-то факты на руках иметь, прежде чем гневно обличать весь остров, смешивая его с дерьмом (см. название книги Питера Роя).

Удушающий политический режим? Да, режим не сахар… Мои местные друзья почти все его клянут – и те, кто в целом за правящую партию, и те, кто против нее, – разница только в интенсивности проклятий… Кстати, долго не мог привыкнуть к тому, что социал-демократы здесь – ярко выраженная правая партия. Вот так да! Везде они – левые, умеренные социалисты, а здесь – правее центра. Но, в конце концов, если в некоторых странах могут существовать и прекрасно себя чувствовать крайне правые националисты под названием либеральных демократов, то почему бы и социал-демократам не поправеть?

Ясно, что президент Жардим, много сделавший в свое время для острова, выбивший средства из ЕС и добившийся огромного скачка в экономике, развитии инфраструктуры, туризма и так далее, теперь изрядно всем надоел. Ну, куда это годится: 37 лет в президентском кресле?! Невозможно не надоесть. За такой период и народу ты непременно опротивеешь, и связь с реальностью потеряешь. Вот почти вслух уже называют имя человека, который, как уверена вся Мадейра, реально всем управляет от имени престарелого президента, и при этом с каждым годом становится все богаче и богаче…

Вся штука в том, что президент избирается не населением, а местным парламентом, а там все эти годы господствуют правые социал-демократы. Вот смог народ сказать свое слово, и мэром Фуншала выбрали недавно оппозиционера, социалиста (а соцпартия здесь то, что в других европейских странах как раз социал-демократами называется, – сторонники социального государства). Я с мэром Паолу Кафофу немного, шапочно совсем, знаком, виделись на тусовке местного Ротари-клуба. Он обещал дать мне интервью, но так и не дал: то ли действительно так занят, то ли испугался, что я с его идейными противниками близко общаюсь (а я со всеми интересными людьми стараюсь общаться, и их партийная принадлежность мне безразлична). Не дал, несмотря на то, что у меня сильнейший блат был: наша девятилетняя юная леди среди своих подружек числит родную племянницу мэра. Так и сказала мне: «Не беспокойся, я все устрою». Но, видно, переоценила свое влияние.

Так вот и получилось, что с бывшим мэром социал-демократом Мигелем де Альбукерком и его братом я наобщался вволю, а с храбрым оппозиционным социалистом – нет. Но я

честно старался!

Дона Мигеля, кстати, знающие люди прочат на смену Жардиму, так что когда эта книга, *ошала*, выйдет из печати, глядишь, мой знакомец станет на острове самым главным. Хотя один очень хорошо осведомленный местный обозреватель (осведомленнее не бывает) предрек: «Да, будет Мигель. Но ненадолго. Партия заплатит за эти 37 лет. Дорого заплатит».

Имеется в виду, что еще через год, на всеобщих выборах, социал-демократы наконец потеряют свою монополию. А то, видите ли, уже чем-то похоже на Советский Союз.

Одна из моих самых удачных острот в молодости, в 70-е годы, была такая: рассказали мне, что общий знакомый вступил в партию; «В какую?» – с серьезным видом спросил я, и все захохотали как сумасшедшие. Долго успокоиться не могли.

Но вот на Мадейре в наши дни мой в высшей степени просвещенный и осведомленный обозреватель говорит: «Партия. Партия заплатит». Машинально: так же все говорят. Для подавляющего большинства мадерьянцев партия на острове всегда была одна-единственная. Остальные существовали на бумаге, но не имели никакого значения. Но, кажется, этому приходит конец. И это правильно, это здоро́во, с ударением на втором слоге. Хотя симпатичного и обаятельного дона Мигеля жаль. Но что поделаешь…

Кстати, моя ирландская приятельница Ким рассказывает, что одно время тесно общалась с доном Мигелем, поскольку дружила с его тогдашней подругой Элизабет. Бывала у него дома регулярно и поражалась тому, как скромно мэр живет. Ничуть не лучше владельца какого-нибудь магазина или ресторана средней руки. И вообще – ни малейших следов коррупции. Правда, есть еще знаменитая семейная усадьба-кинта, доставшаяся по наследству… Но с кинтами часто больше расходов, чем доходов, и большая головная боль… Теперь, правда, у дона Мигеля новая любовь, молодая и очень красивая. Но если бы вы видели, какой он сам голливудский красавец в свои 53 года! Посмотрите в интернете на его фотографии с Софией Фернандеш… Причем фотографии не передают эффекта, который производит с близкого расстояния пронзительный взгляд его голубых глаз. И квартирой он тоже теперь обзавелся пошикарней. Но на это он заработал уже в частном секторе, где, надо думать, связи ему сильно помогают.

Так что не надо преувеличивать. Есть и коррупция, есть и система связей. Но чтобы «удушающая»? Ну, нет… Как же тогда назвать то, что происходит в некоторых восточно-европейских странах?

Как бы там ни было, у авторитарных тенденций есть мощный сдерживающий фактор: Лиссабон. Там-то уж подлинная демократия, свобода и плюрализм. Уж в тамошних газетах и Жардиму, и его партии достается по полной и регулярно. Местная «Диариу ди Нотисиаш» тоже может иногда что-то такое нелицеприятное напечатать, но у нее с президентом все же есть некое неписаное джентльменское соглашение, устанавливающее границы допустимой критики. А президент, в свою очередь, не может журналистов газеты уж слишком гнобить. И владельцы, английская семья Блэнди, газетой от него защищаются. Причем, как уверили меня журналисты, англичане в редакционные вопросы никогда не вмешиваются. Но приятно иметь некий «занесенный меч»: если объявишь нам войну, то берегись… Происходит эдакий танец вокруг друг друга с периодическим наступанием на ноги. А вот лиссабонские СМИ врезают без всяких сдерживающих ограничителей. Местная интеллигенция читает это все в Интернете и друг другу (да и мне иногда) пересказывает… Может, и хотел бы Жардим стать мадерьянским Салазаром, да кишка тонка, и Лиссабон не позволит. Несмотря на то что острову предоставлена широчайшая автономия, есть предел, за который португальское правительство зайти не позволит. Может, поэтому и мечтал Жардим когда-то о независимости острова… Но тому не бывать.

И кстати, Сэм пишет в завершении своей рецензии на книгу «Плавучая куча…», что если бы Питер Рой владел португальским языком, то, даже просто читая лиссабонскую прессу, гораздо глубже понял бы все про Мадейру и ее жителей, и книга его тогда могла стать не кучей бешеной ругани, а серьезной, глубокой критикой.

Теперь о католической церкви. Это правда, что она – все еще большая сила на острове. И это, опять же, и хорошо и плохо. Хорошо, потому что церковь поддерживает нравственность в обществе, помогает бедным и не дает власть имущим совсем распуститься. Плохо потому, что способствует искусственной консервации статуса-кво, сдерживает прогресс. В частности, это выражалось и в том, что, неизменно поддерживая социал-демократов и лично президента Жардима, церковь несет большую долю ответственности за то, что остров почти остановился в своем политическом развитии.

Классовая система. Да, она присутствует. Причем созрела уже до степени лицемерия. Когда виду не подают, но… Со всеми знакомыми дамами принято со второй встречи целоваться (что мне очень нравится, знакомые у меня в основном очень симпатичные). Но не с женщинами, находящимися явно ниже

тебя по социальному статусу. Причем хороший тон – им вежливо улыбаться. Спрашивать: туду байн? Все хорошо? Даже можно поинтересоваться делами семьи. Коробочку конфет подарить на Рождество. Но целоваться – ни-ни!

Мало того, тут подруга Филипа нас просветила. Мы, оказывается, чуть не попали впросак. Заочно, к счастью, назвали нашу чудесную квартирную хозяйку «сеньорой Лурдеш». Филипа замахала на нас руками: что вы, что вы, так говорить нельзя! А как надо? Только – дона! Дона Лурдеш! А сеньора – это так к уборщице надо обращаться.

А ведь словарь этого не подскажет. Там это синонимы: и то и другое значит «госпожа». Ан нет, госпожи, оказывается, бывают разные.

В любом случае, иностранец с этой теневой стороной не столкнется, она останется там, где ей и положено быть – в тени. И кстати, никакой ночной стрельбы я ни разу здесь не слыхал, и преступность смехотворная. Насчет инцеста ничего не знаю, но почему-то думаю, что здесь этот смертный грех случается все же реже, чем в других, более «передовых» обществах. Что же касается скученности, о которой упоминает Сэм, то я просто не понимаю, что он имел в виду. Например, предлагали мне купить половину виллы на холме, над Санта-Крузом. Так вот, мне там показалось как-то слишком уединенно… А ведь это один из самых заселенных районов Мадейры! Горные же районы, начиная с определенной высоты, плоскогорье Паул да Серра, некоторые участки на северном берегу и вовсе производят ощущение безлюдья, пустынности. Ну и столица, Фуншал, в сравнении с мегаполисами континента кажется вполне себе расслабленным и не слишком переселенным городом.

А что думают о мадерьянцах мои итальянские друзья Джанни и Лидия? Наш разговор на эту тему начался с доны (не сеньоры!) Нини Андраде, которая произвела на меня неизгладимое впечатление. Итальянцы относятся к ней тоже с большим уважением. Да, она, конечно, прекрасный дизайнер, и человек тоже, личность яркая… но вот Жак…

Жак? Какой еще Жак?

И вот какую историю они мне рассказали. Оказывается, был рядом с Нини один такой человек, Жак, швейцарско-бразильский финансист. Они были очень эффектной парой, звездной, можно сказать. Она – со своими светло-золотыми дивными волосами, пронзительно голубыми глазами и правильными чертами лица, и он, жгучий брюнет, человек чрезвычайного обаяния, которому, рассказывают мне друзья, просто невозможно было сопротивляться. Говорил на шести языках, в том числе и по-

русски. Общественное мнение считало, что он чрезвычайно, фантастически богат, мультимиллионер, если не миллиардер. Но каждому мадерьянцу было понятно: наша прекрасная, гордая Нини не может быть с ним из-за денег, да ведь она и сама более чем состоятельна. Может быть, ревновали слегка свою звезду к счастливцу, везет же некоторым: и деньги, и внешность, и здоровье, а теперь еще и такая женщина.

Но – вот как проходит мирская слава! – в один момент вдруг оказалось, что ничего этого у него больше нет. Ни денег, ни здоровья. Не стало и женщины.

Когда пара вдруг распалась, это была сенсация, шок. Произошедшее обсуждалось по всему острову, излагались разные версии. Прежде всего предполагалась измена Жака, которую «наша Нини» простить ему, конечно же, не могла и не должна была! Другие говорили: он ее не ценил, не понимал ее душу, недооценивал талант. Он слишком любит себя, свои дорогущие сигары, сибаритский образ жизни. Жить с ним невозможно. Законченный эгоист, зачем ей такой? И так далее… В любом случае, мадерьянцы были на стороне своей Нини. А этот фат, да пусть он катится, убирается в свою Швейцарию, Бразилию или куда там еще!

И он убрался. В Бразилию. Но заодно выяснилось, что после его исчезновения в финансах его холдинга образовалась огромная дыра.

Проблема эта досталась в наследство моим итальянским друзьям и для начала обрушилась на женские плечи. Лидия незадолго до этого только закончила университет, только начала работать в сфере финансовой отчетности, аудита и бухгалтерии и намеревалась провести несколько месяцев, стажируясь в компании Жака. И попала, как говорится, как кур в ощип.

Компания специализировалась на оптимизации налогов. То есть, говоря по-человечески, на легальных схемах ухода от них. На Мадейре существует особая зона свободной торговли (Industrial Free Trade Zone), зарегистрированные в ней бизнесы облагаются налогом по льготным ставкам от пяти до пятнадцати процентов (существует три разных схемы, по одной из них, действовавшей с 1982 по 2012 год, компании и вовсе были от налога освобождены). Но при этом огромное преимущество Мадейры в том, что она никогда не фигурировала ни в каких «черных списках», которые составляют борющиеся с оффшорными прибежищами и злоупотреблениями международные организации. Здесь, в зоне свободной торговли, могут владеть мадерьянскими филиалами панамские, например, анонимные компании, получающие возможность оперировать внутри ЕС и

обретающие тем самым легитимность.

Десятки компаний со всего мира доверили Жаку свои деньги. И вот когда стажер – совсем юная в то время Лидия – совершенно неожиданно для себя оказалась де-факто во главе его компании, выяснилось, что эта структура должна клиентам порядка 2,6 миллионов евро, исчезнувших неизвестно куда. Канул в бразильские глубины и сам Жак: говорят, что он болеет. Якобы потерял память. В общем, вернуть его в Португалию не удается уже много лет.

Первым порывом Лидии было, конечно, бежать без оглядки. С какой стати она должна была принимать на себя чужие грехи и долги? Но, с другой стороны, Мадейра ее покорила. Очень скоро возникло странное ощущение, что вот здесь ее дом. Здесь ей уютно, здесь проще, легче, приятней строить семейный быт. И вообще, «можно не особенно следить за тем, хорошо ли застегнута твоя сумочка» (в отличие от родной Италии, да и большинства стран мира).

Кроме того, появился азарт – а как она справится с этой невозможной ситуацией? Ведь это ее профессия, в конце концов, – распутывать запутанные финансовые клубки. Разбираться, наводить порядок, находить решения. И Лидия с головой погрузилась в разгребание наваленной Жаком кучи. И разгребла. По крайней мере, стало ясно, за что, кому и сколько его компания должна. Ее муж Джанни, имевший к тому времени 15 лет опыта работы в этой области, помог. Какие-то долги удалось реструктурировать, какие-то списать, но по каким-то пришлось платить.

Тем временем Джанни стал одним из главных (если не главным) специалистов по налоговой оптимизации на Мадейре. Путь к этой позиции тоже не был легким, его тоже, мягко говоря, подвели его работодатели, «кинули», как сказали бы в России. Попросту говоря, не заплатили ни цента за огромную работу. Но ничего, эта дружная, удивительная семья все выдержала, не дала себя утопить. В 2010 году Лидия и Джанни создали теперь уже свою собственную компанию финансового консультирования, которая набирает обороты: у них уже 27 вполне солидных клиентов, при том, что они могут позволить себе быть разборчивыми. «Если я чувствую, что речь может идти об отмывании преступных денег, я такого клиента обхожу за версту», – говорит Джанни. Работы – выше крыши, знай успевай поворачиваться. А еще ведь двух дочерей надо воспитывать. И при этом, знаю по своему опыту, случись что, возникни у тебя проблема, наши итальянцы не заставят себя долго просить о помощи: только намекни – примчатся, помогут. И странное такое

хобби у неугомонной Лидии – печь дивные торты для чужих детей (ну и для своих тоже). Печь по ночам, за счет сна, потому что никакого другого времени у нее для этого нет, из-за чего она часто пребывает в состоянии сильного недосыпа. Более теплых, отзывчивых людей мы, пожалуй, и не встречали.

Джанни, ко всему прочему, дьявольски хорош собой: моя жена не может скрыть восхищения, на него глядючи. Лидии, наверно, нелегко приходится, но, смотря в ее жгучие очи, чувствуя излучаемую ею кипучую энергию, понимаешь, почему он в ней души не чает. К тому же он слишком занят работой и делами семьи, чтобы флиртовать с посторонними, а по ночам пишет докторскую диссертацию по своей специальности. Джанни тоже любит Мадейру, жить ему здесь комфортно. Но объективности ради надо сказать, есть отличия от Италии и другого рода, не только в том, что сумочку можно не застегивать, что здесь почти нет преступности или что здесь нет летом жары и холода зимой. «Здесь мне холодней в переносном смысле», – говорит Джанни. «Что ты имеешь в виду?» – спрашиваю я, пораженный. «Здесь между людьми есть некий, как будто северный, холодок. В Италии мы привыкли к полной прямоте, к открытости, живем нараспашку… здесь же – другое… есть на каком-то уровне закрытость. В глаза правду не всегда скажут, за спиной многое говорится… это не наш стиль».

Это для меня действительно было открытием. Джанни и Лидия тесно работают с португальцами, в то время как мы здесь всего лишь живем, наслаждаемся климатом, природой и цветами, и да, у нас совершенно не тот опыт общения с местными жителями. Ходить друг к другу в гости, вместе водить детей в школу, «выгуливать» их и так далее – это все же нечто совсем иное. Поэтому той, другой, их стороны мы, наверное, вовсе не видим… И потом, в сравнении с итальянцами кто угодно покажется холодным, скрытным и склонным к разговорам за спиной. Все в мире относительно. Если же сравнивать мадерьянцев с англичанами, немцами, скандинавами, да и русскими, то они еще какие теплые и открытые… И вообще, у каждого свои недостатки. Например, многим те же итальянцы кажутся излишне болтливыми, слишком восторженными, недостаточно серьезными людьми.

Но к нашим друзьям Джанни и Лидии это, конечно, не относится.

Что же касается Нини Андраде, то та давняя история с авантюристом Жаком никак не отразилась на ее репутации. Местная интеллигенция по-прежнему ее обожает.

С Нини, кстати, дружат и наши новые знакомые Татьяна и ее

английский муж Чарльз. Я много с ними о ней говорил. Мы с Таней размышляли, насколько она здесь востребована. Все же остров маленький… С культурной жизнью – проблемы…

Действительно, если есть у обитания на волшебном курортном острове в океане какой-то серьезный минус, так это неизбежный культурный вакуум. Люди по-настоящему состоятельные имеют возможность по два-три раза в месяц летать на континент на выходные, ходить там на выставки, концерты и спектакли. Процитирую еще раз слова главного мадерьянского эксцентрика дона Жоао Карлуша Абреу, сказанные мне: «Свобода и простор – все внутри самого человека. Многие жалуются, что им здесь не хватает культуры. А я в лондонских театрах и музеях бываю чаще, чем мои постоянно проживающие в Британии друзья. Им-то ведь некогда». Ну да, все правильно. Но один маленький нюанс: надо обладать свободными средствами и временем, чтобы регулярно выбираться за пределы острова. Те, кому это не по карману (то есть абсолютное большинство), не могут не испытывать некоторого культурного голода. Поэтому появление на Мадейре даже заштатных артистов вызывает почти ажиотаж. Приедет какая-то наскоро сколоченная балетная труппа, и все население острова валом валит в Зал конгрессов. В такой вечер разрешается парковаться на тротуарах, и в радиусе нескольких сот метров все забито, еле протискиваешься между автомобилями. Даже на соседних улицах машины стоят плотными рядами. Или местный кружок самодеятельности поставит какой-нибудь старый, забытый у себя на родине английский водевиль, опять же, зал небольшого театра битком набит. И смешно, и грустно…

Редко, но бывает, что приезжают из Лиссабона музыканты международного класса, например пианист Антониу Розаду недавно играл с местным оркестром классической музыки. Исполняли Первый концерт для фортепиано с оркестром Бетховена, а там партия фортепиано такая, что ее можно играть или виртуозно, или никак. Вот мы сходили и получили большое удовольствие. Дирижировал признанный лиссабонский дирижер Педру Карнейру. Посмотрели мы заодно на состав оркестра и вот какие фамилии обнаружили: Кононенко, Пержан, Хачкалян, Прудников и Прудникова, Кириченко, Тарабан, Петряков, Левкович (Мыкола), Солдаткина и так далее. Страшно подумать: да был бы у Мадейры свой приличный оркестр, если бы не массовая эмиграция, прежде всего из Украины? Но вот, нет худа без добра, и музыкантам есть где пересидеть лихую годину, и вклад делают немалый в духовное развитие португальского острова…

Договорились мы с Татьяной до того, что образованных и всерьез интересующихся культурой людей здесь, к сожалению, немного. На один-другой балетный спектакль зрителей наберется, а на третий – не факт. Я кивал головой, потому что был с ней совершенно согласен. Поговорили мы и разошлись.

Но Таня, выросшая в семье третьего поколения российской интеллигенции, чей прапрадедушка был действительным статским советником, пришла домой, вспомнила нашу беседу и расстроилась. Послала мне срочное извинение – не передо мной, конечно, а перед мадерьянцами, которые даже и не подозревали, что их обидели. Вот тот текст, полученный от раскаявшейся Тани (привожу его без редактирования, только с незначительными сокращениями, ведь это живой, из самой души идущий документ):

> «*Андрей, чувствую себя не очень уютно, сказав вам, что мадейринцы не очень образованные люди. Это правда и не правда. Это как в любой национальности – в зависимости от того, с кем вы встречаетесь. Мне в целом повезло, с самого начала удалось повстречаться с удивительными, образованными и широко путешествующими мадейринцами с открытыми глазами. Но это – не самое главное. Мне хотелось бы поделиться с вами историей, которая, на мой взгляд, открывает и показывает характер и душу местных людей. Шестнадцать лет назад, когда мы начали наше жизненное путешествие на Мадейре, мы снимали квартиру в Calheta (деревенька на юго-западном побережье острова). И я только начала получать удовольствие от вождения машины здесь (после приличного опыта вождения в Москве), как у меня случилась авария – лобовое столкновение – моя машина оказалась на встречной полосе – нога сломана в четырех местах, рука в трех местах, короче, непередвигаема в 11 часов вечера, при этом Чарльз – в Лондоне и у меня на руках – маленькая собачонка. Мой португальский на нулях!!! И я в глубинке!!!*
>
> *И теперь представьте себе: в 2 часа ночи мои португальские соседи (молодая пара, которая говорила по-английски) забирают меня из госпиталя Фуншала, покупают необходимые лекарства ночью и доставляют меня домой буквально на руках (ибо нога и рука в гипсе). На следующее утро другая португальская пара (соседи, которые не владели английским, и я при этом – ноль в*

португальском) без единого слова пришли ухаживать за мной и моей собачонкой – еда, уборка квартиры, выгуливание собаки – три полных дня без единого СЛОВА – полных любви и заботы о человеке (и собаке!!!).

Андрей, этот эпизод в моей жизни на Мадейре я не забуду НИКОГДА! Местные жители – удивительные, добродушные, гостеприимные, жертвенные, и при этом с чувством высокого человеческого достоинства люди (это – остров!)».

Как видно, Таня считает, что все же островная жизнь накладывает на жителей особый отпечаток, причем, с ее точки зрения, это скорее достоинство, чем недостаток. И вполне возможно, она права…

Глава 32. Оригиналы

Верно ли то, что островная жизнь порождает оригиналов и эксцентриков? Англия вроде бы служит доказательством того, что да, пожалуй что и верно. Но в какой мере это можно отнести к Мадейре? Русская молдаванка-португалка Ольга Григори, сама девушка очень необычная, познакомила меня со своим другом, принцем Ренату. По крайней мере, так он мне представился. Он утверждает, что является главой независимого суверенного государства – еще меньшего, чем Сан-Марино или тем более Ватикан. И даже чем никем не признанное княжество Силэнд, созданное отставным военным на брошенной британским адмиралтейством военной платформе в открытом море. Все государство принца Ренату умещается на территории небольшого старинного форта в фуншальском порту.

Когда я в сопровождении Ольги вошел в одно из внутренних помещений форта (их там совсем немного, раз, два и обчелся), то передо мной открылось удивительное зрелище: белый новенький, но никуда не подсоединенный унитаз, а рядом, в сером тазу, потемневший от времени череп и несколько человеческих костей. «Да, – объяснил принц, – я тут нашел в своем форте пару скелетов. Не решил пока, что буду с ним делать».

Принцу на вид под пятьдесят, он полноват и лысоват, но у него обаятельная улыбка, лукавый взгляд, смешная бородка – как у учителя. Впрочем, почему – как? Ренату утверждает, что он учитель и есть. А по совместительству он сюзерен и абсолютный монарх княжества Понтиа, провозгласившего в 2006 году свою независимость от Португалии.

Считается, что форт был одним из первых оборонительных сооружений, воздвигнутых в фуншальской бухте вскоре после высадки на острове португальских моряков. В ознаменование этого факта принц Ренату утвердил тот самый стяг, который реял на мачте корабля Зарку, в качестве государственного флага своего княжества. На белом фоне – красный католический крест, внутри которого еще один крест – белый.

Но почему на разных снимках и открытках глава государства называется по-разному: то Ренату II, то Ренату III – спрашиваю я. «А это я так обновляюсь. Новый облик каждый раз», – объясняет он. Понятненько. Или все-таки не очень…

«Без паники, только без паники», время от времени приговаривает он, даже не подозревая, кажется, что почти дословно повторяет лозунг Карлсона, который живет на крыше. Собственно, паниковать никто не собирается, даже в трудноватые

моменты, когда я, рискуя если не жизнью, то невредимостью членов, спускался в темноте по мокрым и скользким ступенькам в темных коридорах форта. Но принц Ренату, кажется, хочет приободрить в основном самого себя. Жизнь у него, судя по всему, непростая, и главное ее содержание – отстаивание независимости своего княжества, на которое, впрочем, никто особенно и не покушается. Но никто его и не признает… И это принца сильно огорчает.

«Войну, что ли, Португалии объявить?» – размышляет он.

Ренату утверждает, что форт когда-то был куплен Великобританией, а значит, вышел из португальского суверенитета. А потом его, этот форт, выкупил у британского гражданина он, Ренату. И теперь имеет право провозгласить его независимым княжеством. Когда принц поставил об этом в известность президента Жардима, тот ответил очень грубо, дескать, не собираюсь терять ни минуты времени на этот бред сумасшедшего…

«Но вы же видите, я не сумасшедший», – говорит принц.

И я соглашаюсь: нет, не сумасшедший, но просто эксцентричный такой господин. И себе на уме при этом. Я дарю ему на прощание бизнес-идею: вычистить как следует одну комнату в форте, пусть все будет мрачно и пугающе, но очень чисто и оснащено туалетом (вот и сантехника сгодится). Ну, и душ еще какой-никакой нужен. И потом можно рекламировать брачную ночь или просто «ночь любви» в застенке непризнанного княжества… Ну или в средневековом форте, что примерно одно и то же. Мне кажется, некоторые поедут. Особенно американцы. А потом, глядишь, пойдет всемирная мода. Принц поблагодарил за идею, сказал – подумает…

А вот уж кто сам буквально фонтанирует идеями, так это уже не раз упоминавшийся мной в этой книге Жоао Карлуш Абреу, человек, долгие годы занимавший пост секретаря министра культуры и туризма Мадейры. Он из тех людей, про которых англичане говорят: «больше, чем в жизни», имея в виду, что таких людей не бывает, это нереально.

Абреу входит в помещение и сразу как-то заполняет его. Не только потому, что он корпулентен и массивен, но и потому, что ярок, громок, харизматичен. И это – в 78 лет! Если вы попадете на Мадейру во время потрясающе красочного фестиваля цветов (апрель-май) или знаменитого на всю Европу карнавала, предшествующего Великому посту, то знайте: это все и еще многое другое придумал и, главное, создал, выстроил, сделал непременным атрибутом жизни острова именно этот жизнерадостный эксцентрик.

Он к тому же объездил весь мир, почти всю свою долгую жизнь (с 16 лет) занимался коллекционированием: антиквариата, керамики, национальных костюмов, эстампов, ковров и бог знает чего еще. Но на склоне лет, уйдя в отставку, он вдруг стал тяготиться засильем этих, пусть красивых и необычных, вещей. Они заполонили весь дом! Как-то излил он душу президенту Жардиму. И того осенило: надо создать музей «Миры Жоао Карлуша Абреу» (буквально «Вселенная воспоминаний» – Universo de Memorias João Carlos Abreu).

В музее много чего оригинального. Например, коллекция ваз и всякого другого антиквариата на «лошадиную» тему. Или собрание экзотических костюмов и необычной посуды. В одной комнате – стеклянный пол, а под ним – несметное количество… галстуков. Дон Жоао Карлуш собрал за свою жизнь их больше тысячи и вот в одночасье решил от них избавиться. Но не совсем получилось. Не уместились все галстуки под полом. Тогда знакомый художник изготовил из оставшихся нескольких сотен скульптуру в стиле поп-арт, называется «Бюрократ». И она теперь занимает почетное место в кабинете бывшего министра: с чувством юмора и самоиронией у Жоао Карлуша Абреу тоже все в порядке. Галстуков он теперь принципиально не носит и, помимо созерцания жизни, занимается благотворительным фондом «Криамар», то есть помощью в развитии детского творчества (об этом фонде я уже писал).

Еще один большой оригинал, с которым мы подружились и который мне очень помог, – это знаменитый доктор Френсис Зино. Обратите внимание: Зино, а не Зину. Потому что он англичанин, а не португалец. А фамилия у него – итальянская, но предки его много-много столетий назад переселились в Гибралтар и стали там британскими гражданами. Переженились многажды с жительницами Альбиона. И потому на вопрос о национальности доктор Зино отвечает не колеблясь: англичанин.

На протяжении многих поколений, живя теперь уже на Мадейре, все Зино обязательно отправлялись в определенном возрасте на Британские острова получать образование. Учились в английских привилегированных школах-интернатах, а затем – в британских университетах. И оставались подданными Соединенного Королевства. Но самого доктора Зино заставили-таки португальские власти (в темные времена диктатуры, так называемого «нового государства») взять и местный паспорт тоже. Не хотел, но вынудили, и теперь у него – двойное гражданство. Но он по-прежнему остается тем странным удивительным «фруктом» – мадерьянцем-британцем. Он что-то вроде патриарха этой, все уменьшающейся в размерах, а когда-то чрезвычайно

могущественной и богатой общины. Недаром он – крестный отец генерального директора «Madeira Wine Company» Криса Блэнди.

В свое время семья была чрезвычайно богата. Да и теперь работает доктор Зино не денег ради, а во имя долга – все же он врач, клятву Гиппократа давал… но достаточно сказать, что ему принадлежит одна из самых интересных усадеб-кинт в центре Фуншала, с роскошным парком-садом. (Хотя это, конечно, статья расходов, а не доходов.) Да и многоэтажный дом, в котором он ведет свою частную медицинскую практику, все называют Edificio Zino. «Ну да, мой отец этот дом построил… официально названия у него нет никакого, вот все его и зовут так», – скромничает доктор. Но я сам видел адреса на почтовых конвертах. Так и пишут: «здание Зино». И доходят же.

А ведь я узнавал все это о нем постепенно, от других людей. Сам Зино не любит хвастаться родовитостью. Когда он лихо проносится мимо за рулем не «мерседеса» какого-нибудь, а всего лишь видавшего вида «лендровера», понимаешь, что он не из тех важных и надутых богатых врачей, и тем более не похож он на отпрыска одной из самых состоятельных и именитых семей острова… Ну, эксцентрик, что с него возьмешь…

Но вот чем он гордится, так это второй своей профессией – орнитолога. Своими научными трудами в этой области. Тем, что редкая, замечательная птица, водящаяся только в здешних краях – тайфунник Зино – Zino's petrel – названа в его с отцом честь, поскольку именно они доказали, что птица эта является отдельным, достаточно сильно отличающимся от других тайфунников и буревестников видом.

Это очень красивая небольшая птаха, спина и крылья у нее темные, почти черные, грудка белая, а хвост серый. Тайфунник Зино занесен в международную Красную книгу, он – под угрозой исчезновения. В природе осталось только 70 пар этих птиц и, возможно, и их бы уже не осталось вовсе, если бы не неустанные, многолетние усилия доктора Зино.

Женщина, которая вызывает у меня огромное уважение (умом своим и вообще отношением к жизни, людям и птицам), Катарина Фагундеш, сказала мне, что роль доктора Зино в защите дикой природы на архипелаге печальным образом недооценена. Причина в том, что он все же не совсем мадерьянец. Политически некорректно его так уж чествовать. Но все же только ему одному дозволено иметь свой домик (это не дача, это его научный пост) на островах Сельваженш, где создан закрытый природный заповедник.

При всем при том доктор Зино – опытнейший врач, настоящий профессионал. Именно к нему мы водили свою юную

леди, когда были основания беспокоиться о ее здоровье. И он прекрасно умеет обращаться с детьми, да и со взрослыми тоже.

Тут уместно сказать несколько слов о состоянии мадерьянской медицины. Если у вас нет голубой медицинской карточки Евросоюза или страховки, любое лечение на Мадейре влетит вам в копеечку. За самый элементарный визит к доктору, который, например, просто послушает, нет ли хрипов в легких и бронхах, и назначит препараты, чтобы избавить от надоедливого кашля, с вас могут взять 110 евро. Для тех, кто обладает голубой карточкой, эта сумма, впрочем, снижается вдвое. Доктор Зино принципиально берет со всех только 55, а если имеет основание подозревать, что перед ним пациент, находящийчя совсем уж в стесненных обстоятельствах, то и того меньше. Я сам был свидетелем того, как Зино взял с одного сеньора всего 35 евро. Таких ставок на Мадейре вообще вроде бы не существует! В общем, доктор Зино и сам – редкая птица!

Он к тому же один из немногих врачей, готовых прийти и на дом, если этого действительно требуют обстоятельства. Правда, в этом случае берет уже стандартные 110, если считает, что пациент состоятелен. Но добиться домашнего визита от других врачей нелегко. Будьте готовы или записаться на прием в медицинский центр или, если уж совсем худо, вызывайте скорую помощь по телефону. В хороших гостиницах, правда, есть свои доктора, которые придут к вам в любое время суток. Но это – за отдельную плату! Берегитесь госпиталя: опытные люди предупреждают, что иностранца там могут ободрать как липку, потому как пользуются любой возможностью хоть как-то залатать дыры в своих финансах. В госпитале с вас могут взять и несколько сотен евро за несложные диагностические мероприятия, за которые доктор Зино берет все те же 55.

По сведениям из заслуживающих доверия источников служба здравоохранения Мадейры пребывает в соответствующем общему экономическому кризису состоянии. Говорят (причем, повторяю, не абы кто, а люди, профессионально осведомленные), что бюджет 2014 года был истрачен госпиталем уже в августе 2013-го. Во время написания этой книги из десяти зондов гастроскопов работал только один – из-за нехватки запчастей, да и квалифицированных мастеров. В общем, не приведи господь. С другой стороны, в частных клиниках (только не в госпитале!) стоимость использования сложнейшего оборудования для конечного потребителя может оказаться парадоксально низкой. Скан мозга обойдется вам примерно в полторы сотни евро – совсем мало по сравнению с той же Англией и другими западными странами. То же самое относится и к томографии

любых других органов. Дешевле обойдутся и всякие сложные анализы (но, опять же, если делать их не в госпитале, а в частных клиниках и центрах).

А как обстоит дело с лекарствами? Выбор их в фуншальских аптеках – просто великолепен. Мы всегда могли найти все, что нужно, чего не можем сказать о той же Англии.

Местным жителям 60 процентов стоимости лекарства компенсирует государство (для хронически больных – и все 95 процентов) – это мне рассказывал уже другой человек, тоже произведший на меня огромное впечатление…

Глава 33. Прекрасная аптекарша

У Евгения Винокурова было стихотворение из одной строчки: «Женщине с красивыми зубами все кажется смешным». Я вспомнил о нем, когда познакомился с Карлой Гонсалвеш, владелицей одной из лучших аптек в центре Фуншала. Но вскоре я понял, что к ней та поэтическая строчка относится не вполне. Потому что зубы, без сомнения, очень красивые и, может быть, бессознательно она их и любит демонстрировать. Но все же не над всем подряд она смеется, а только над действительно забавными вещами. Например, над странными вопросами, которые я ей задаю. А вообще, вдруг понял я, в ней нет ни малейшей фальши, ни намека на кокетство, кажется, она даже и не знает, насколько хороша. Классическая мадерьянка: черные бархатные глаза, густые, сильно вьющиеся черные волосы. Но не у каждой же здесь вдобавок такие правильные черты лица и ладная фигура, не говоря уже о жемчужных зубах. За пределами Мадейры ей, наверное, мужчины прохода не дают, но здесь ее спасают патриархальные нравы. Здесь на красавиц и глазеть-то считается неприличным, не то что приставать к ним на улице. Ну, и потом, все все друг о друге знают в этой большой (да не слишком и большой) деревне. А значит, про Карлу Гонсалвеш всем известно, какая она серьезная женщина, бизнесвумен, железная леди, да еще вдобавок доктор фармацевтики. Строгая, но справедливая хозяйка, мать-начальница для десятерых своих сотрудников. И при этом еще и мать в буквальном смысле этого слова – троих детей родила и воспитывает (невозможно в это поверить, на нее глядя, но это факт).

А сама она родилась в аптеке. Ну или по крайней мере выросла в отцовской. И уже с детства знала, что будет делать в жизни – продолжит семейное дело. Поступила в лиссабонский университет на фармацевтический факультет, потом – в аспирантуру, защитила диссертацию. Муж Карлы (счастливчик!) учился с ней вместе, теперь преподает физику в школе.

Несколько лет назад отец после 50 лет работы ушел на пенсию, а бизнес подарил дочери. Разумеется, она не могла отказаться. Но понимала: бремя нелегкое, и жизнь не будет беззаботным порханием. Теперь у нее ненормированный рабочий день, ведь она и владелица, и директор, и главный фармацевт, все в одном лице. Сама занимается сложными случаями. Я имел практическую возможность убедиться, что весь ассортимент аптеки она знает буквально наизусть, от ее белоснежных зубов так и отскакивают названия лекарств, цены, совместимость и

взаимозаменяемость разных препаратов, противопоказания к их применению. Просто ходячая фармацевтическая энциклопедия. Но крутиться-вертеться приходится, а ведь надо еще и детям и мужу внимание уделить, и в выходные заниматься хозяйством, и еду готовить… Даже непонятно, как все это может успеть один человек. А ведь еще по ночам надо читать специальную литературу, следить за постоянно появляющимися на рынке новинками…

К тому же с доходами не то чтобы особенно весело. Как всегда в таких случаях, выгоднее платить себе зарплату. Но вот ударил кризис, упали доходы, появилась необходимость экономить… И первое, что делает Карла, это снижает на 20 % зарплату самой себе. А как иначе? Сотрудники и так живут на минимально возможных ставках, их снижать некуда. Значит, только себе. Пока. А там видно будет.

Страшный удар по аптекарскому делу власти нанесли, повысив ставку налога на добавленную стоимость лекарств с 5 до 23 процентов. Понятно, что они отчаянно искали дополнительные источники дохода, но это поставило все 40 фуншальских аптек чуть ли не на грань разорения.

«Можно, я прорекламирую твою аптеку? Просто потому, что мне она искренне нравится?» – спросил я Карлу. Она засмеялась своим белозубым смехом, покачала курчавой головой. «Нет, – сказала, – не надо, неудобно!» Посерьезнела, посмотрела на меня строго. Объяснила: «Иначе получится, что я тебе помогала не по дружбе, а из корыстных соображений». Я промолчал в ответ, а про себя решил ослушаться. Все-таки какие командиры эти португальские женщины! Почти такие же, как русские…

Короче говоря, отличная аптека, называется Farmácia Honorato и находится по адресу: Rua da Carreira, дом 62.

Обратите внимание: аптека по-португальски произносится «фармасия», с ударением на втором слоге.

И чтобы вы не подумали, что я и на самом деле занимаюсь рекламой: ничуть не хуже и другая аптека, расположенная прямо в торговом центре «Дольче Вита». Причем лекарства там стоят чуть дешевле, чем у Карлы, а выбор несколько больше. Там, кстати, тоже есть одна девушка, которая знает, что красива, и смотрит немного свысока… Но бог с ней, нас же лекарства интересуют, а не девушки. И там меня не женская красота сражает, а робот. Наверно, я безнадежно отстал от жизни, но никогда до Мадейры таких не видел. Говорят, они часто встречаются в Германии и Японии, но мне вот не попадались, хотя я не раз бывал в обеих этих странах. Вот и фуншальский робот изготовлен в Германии и нарочно установлен за

стеклянной стенкой, чтобы посетители могли наблюдать за его работой. И ведь есть чем полюбоваться! Стальная лапа ездит по складу на платформе, выхватывает лекарство, название которого набрал фармацевт на экране компьютера, и сбрасывает заказанное в прозрачный же приемник, откуда его извлекают и вручают покупателю. Кроме того, в этой же аптеке есть автомат, который за смешные деньги измерит вам давление.

Глава 34. Наши друзья

А разве не оригинал наш ближайший друг Педру? Нет, в самом деле, на далеком острове, в океане, у африканских берегов встретить никогда не бывавшего в России и совсем не владеющего русским языком человека, который тем не менее может без запинки произнести странные слова «никита михалков»?

А вот Педру произносит их безупречно. Помню, как у меня челюсть отвисла, когда он стал во всех деталях пересказывать мне фильм «Без свидетелей». А уж американское и французское кино он и вообще знает как свои пять пальцев. Его увлечение кинематографом восходит к его отцу, Вирджилу Тешейре, самому известному за пределами родины киноактеру, единственному португальцу, пробившемуся в Голливуд, игравшему и в «Возвращении великолепной семерки», и в «Докторе Живаго», и много где еще.

При этом я никак не могу понять, как так получается, что многие люди, с которыми Педру регулярно сталкивается по делам, и не подозревают о его знатном происхождении. Например, совсем недавно я раскрыл на него глаза директрисе Международной школы, которую блестяще закончил их с Филипой сын и где теперь учится их дочь. Директриса сначала мне даже не поверила. Как-то ей в голову не приходило, что кто-то из ее учеников может иметь столь именитого предка и чтобы она при этом ничего об этом не знала! Отчасти дело в исключительной скромности наших друзей, отчасти в том, что Тешейра – самая распространенная фамилия на Мадейре. Что-то вроде нашего Иванова. И сама-то директриса вышла замуж за португальца с такой же точно фамилией, поэтому и сама она – Армстронг-Тешейра.

У Педру – серьезная и опасная профессия. Он специалист по мониторингу выборов в горячих точках, в странах, где не только нет прочного навыка свободного демократического голосования, но где высок уровень насилия, грозящего подорвать, растоптать нарождающуюся, еще совсем слабенькую демократию. Когда я пишу эти строки, он работает в Афганистане, и мы, его друзья, вместе с семьей всерьез беспокоимся за него. Спасибо скайпу, есть возможность поговорить и даже посмотреть на него, как он щеголяет в пуленепробиваемом снаряжении и с дурацким, но необходимым шлемом на голове. Так ему приходится наряжаться, когда надо выйти за пределы тщательно охраняемого комплекса-крепости. Какая же должна быть тоска внутри этой самой крепости по вечерам и в выходные дни… «О, не беспокойтесь за

меня, знаменитая ночная жизнь Кабула, знойные и роковые афганские женщины», – говорит он, и мы все дружно смеемся. А что еще остается – плакать, что ли?

Педру – человек совершенно энциклопедических знаний в самых разных областях, поэтому у нас с ним столько общих захватывающих тем для разговоров. К тому же он, уверяет меня моя Света, настоящий красавец, унаследовал, видно, внешность от отца, по которому вся женская половина Португалии сохла…

Но и жена его – Филипа Лоджа – ох как хороша! Лицо очень выразительное, каждую секунду на нем отражаются быстрые движения ее живого, обаятельного ума. И чудесная, подкупающая улыбка.

Филипа занимается восточными боевыми единоборствами, тратит в кружке много сил. Ходит она быстро, летает, а не ходит – никто за ней не успевает: просто метеор, а не человек. Лихо крутит руль своего внедорожника, носится по городу и по острову: то клиентов в аэропорту встречает (она партнер по бизнесу своего племянника Андре), то детей развозит – в школу и из школы, в музыкальный кружок, на дзюдо, в бассейн… А ведь еще надо накормить семейство и о друзьях позаботиться… И какой бы сверхэнергичной она ни была, иногда я вижу на ее лице следы усталости…

Вдобавок у Филипы замечательное чувство юмора и самоиронии, с ней никогда не скучно…

Без Филипы и Педру наша жизнь на Мадейре все равно была бы чудесной, но они придают ей дополнительное человеческое очарование. С ними всегда легко и интересно, несмотря на разницу и в происхождении, и возрасте, и в жизненном опыте. Мы удивительно быстро сблизились, нашли общий язык, в том числе и в буквальном смысле – английский. Иногда жена переходит на французский, которым Педру и Филипа владеют лучше меня. Кроме того, они потихоньку учат нас португальскому.

Именно Педру познакомил меня с музыкантом и владельцем бара, а также банановых плантаций Октавиу Суза. Для владеющих португальским языком: не надо возмущаться. Я знаю, что в норме буква «к» в этом имени не произносится. Но ничего не могу поделать: сам владелец имени настаивает на том, чтобы в его случае делалось исключение. Наверное, потому, что он музыкант и ему очень нравится ассоциация со словом «октава». Вот уж кто эксцентричный, оригинальный, богемный человек, со своей откинутой назад копной давно не стриженых, всегда слегка растрепанных, с проседью волос, со своим допотопным «джипом», доставшимся в наследство от отца, со своими музыкальными фестивалями по всему миру, посиделками в баре под разговоры о

Рахманинове, легендах атлантов и вольных каменщиков… Как грустно, как скучно было бы жить на белом свете без таких людей, как мой друг Октавиу.

Глава 35. Изгнание из рая

В завершение нужно сказать: какой же путь прошла Мадейра! Нынешнее поколение даже уже и не помнит, что в местном диалекте португальского существовал глагол: «janelar», о котором я прочитал в одной старой книге. Он был производным от существительного «janela», «окно». «Окнить» значило проводить все свободное время сидя у окна и наблюдая жизнь и, может быть, перебрасываясь словами с соседкой. Мужчины ходили по вечерам выпивать и играть в карты, женщине иная социальная жизнь, кроме «окнения», была недоступна. И так обстояло дело еще относительно недавно. В пятидесятых годах в таких крупных и важных населенных пунктах, как Камаша, еще не было электричества и настоящего водопровода. Мясо было едой не на каждый день; даже относительно состоятельные семьи не могли себе его позволить, козленка резали на праздники. Может быть, поэтому мадерьянцы до сих пор такие мясоеды, никак не могут отъесться за полуголодные столетия?

Для того чтобы выехать за пределы острова, даже просто в континентальную Португалию, требовалось специальное разрешение властей. Фредерику Тешейра рассказывал мне, как ему повезло: у него был родственник в канцелярии губернатора, благодаря чему ему удалось уехать в ЮАР, заработать там денег, найти себе жену и, вернувшись, уже в новые времена создать на острове собственный бизнес.

Еще в 70-е годы брюки на женщине были сенсацией, скандалом, вызывали жгучее любопытство пополам с возмущением, а сегодня девушки обнажают плечико, ходят в коротких юбках, в уличной рекламе полно полуобнаженного женского тела – я думаю иногда: полноте, это же католическая страна – или нет?

Матери моих мадерьянских друзей рассказывали, каким дерзким поступком было для женщины закурить на публике. Пораженные прохожие останавливались и глазели, не зная, то ли восхищаться феминистской смелостью, то ли полицию вызывать.

На Мадейре долго не было никакого колесного транспорта, передвигались и перевозили грузы в основном на санях с полозьями, а богачей и больных носили в паланкинах, эта традиция сохранялась чуть ли не до Второй мировой войны. Соответственно, и дорог в современном понимании на острове не было. Первый светофор в Фуншале появился в 1982 году и воспринимался как чудо из чудес, на которое приезжали поглазеть из соседних селений.

Но вот тогда, с 80-х, и начался этот спурт, этот фантастический рывок. Бешеными темпами стал развиваться туристический сектор, начавший приносить серьезные прибыли. После вступления Португалии в Европейский Союз Мадейра была признана регионом, требующим специальной экономической помощи, и деньги полились рекой…

Наверное, правы те, кто говорит, что деньги эти использовались не всегда эффективно, что вокруг них, как это всегда бывает, появились коррупционные наслоения… Но все же невозможно не признать: в первые годы своего правления президент Жардим показал себя весьма эффективным менеджером и сумел с помощью денег ЕС поднять и инфраструктуру, и коммунальное хозяйство на недавно еще немыслимый уровень. Можно, наверное, сравнить с тем, что происходило в Москве при Лужкове. Тоже, видимо, не всегда деньги расходовались по назначению и тоже прилипали, надо думать, к нечистым рукам, но все же в итоге столица России преобразилась волшебным образом. В еще большей степени это можно сказать про Мадейру. Из самого отсталого района Португалии остров превратился в один из самых развитых, сравнимый с лидером – Лиссабоном.

Фантастическая сеть дорог покрыла весь остров, для чего пришлось прорубить сотни километров тоннелей сквозь горы. Когда мы впервые оказались здесь в 2000 году, новая дорога от аэропорта до Фуншала еще была новинкой, местные очень ей гордились. Время путешествия сократилось в разы, и само путешествие стало легкой, приятной прогулкой. Мы попробовали как-то проехать по старой дороге, вверх и вниз по холмам, и, скажу вам, удовольствие это было ниже среднего. Тогда же, 14 лет назад, путешествие на автобусе, скажем, на северо-запад острова, в Порту-Мониш, было многочасовым испытанием, требовавшим безупречного вестибулярного аппарата. А кое у кого в нашей семье с этим делом не все благополучно, из-за чего для одного из нас поездка превращалась в чудовищную пытку. То ли дело сейчас: по виа рапида, скоростной суперсовременной дороге, вы домчитесь туда же в три раза быстрее и без всяких злоключений.

Правда, как это часто бывает, слишком долгое пребывание у власти Жардима и его партии сыграло с островом дурную шутку. Эффективность резко упала, а когда разразился кризис, то оказалось, что Мадейра погрязла в долгах, 6,3 миллиарда евро, то есть порядка 25 тысяч евро на каждого мадерьянца, считая младенцев… И это в краю, где множество людей живет на минимальную зарплату – 500 евро в месяц, на которую надо часто

исхитриться прокормить целую семью…

Разразилась катастрофа, которую не скоро удастся преодолеть. Пока же для иностранца остров – не просто рай, а рай невероятно дешевый. Думаю, что нигде на территории Евросоюза вы не найдете таких низких цен на основные продукты питания, вино, кофе, транспорт и прочее. Только не забывайте, что эти цены – результат бедственного положения, крайне низкой покупательной способности огромной части населения, которое стоически переносит выпавшие на его долю испытания.

И все же я не сомневаюсь: так или иначе, но мадерьянцы выберутся из глубокой ямы, в которую угодили. Чудеса сплоченности и солидарности, которые они продемонстрировали миру в феврале 2010 года, когда на Фуншал обрушилась взбесившаяся стихия, казалось бы, на долгие годы изуродовавшая город, – лучшее тому доказательство. Уже через несколько недель, после бесчисленных всеобщих добровольных «субботников», от кошмара не осталось заметных следов. Это было просто чудо из чудес, для которого потребовался, конечно, самоотверженный труд, в котором участвовали не только мобилизованные правительством профессионалы, армия, полиция и так далее, но и практически все население города, к которому присоединились добровольцы из других районов острова. Много ли мест на земле, где люди способны на такое? Думаю, что очень мало.

И еще один, исторический, символ мадерьянской находчивости, умения находить оригинальные решения, разумно и даже красиво устраивать свою жизнь в имеющихся обстоятельствах, с самыми минимальными средствами – это… традиционный способ стирки. Он до сих пор сохранился в отдаленных горных селениях, но и там сейчас уходит в прошлое. А в свое время он глубоко поражал женщин с «большой земли», которым доводилось видеть эту удивительную процедуру. Веками в семьях, которым как своих ушей было не видать ни порошков, ни тем более стиральных машин и даже более элементарных приспособлений, где горячая вода, да и водопровод были колоссальной роскошью, это происходило следующим образом: белье полоскали в горном ключе, сворачивали в жгут и били о большой специально приспособленный камень. Потом белье опять споласкивалось и им опять лупили по камню. Это действие повторялось снова и снова, много, десятки раз, процедура занимала много времени и отнимала немало сил. Но каким-то мистическим образом в итоге белье становилось совершенно белоснежным.

До сих пор у некоторых источников можно видеть и эти

камни, и специальные желобки для споласкивания белья.

Эх, хорошо было бы, если бы Мадейра исхитрилась не растерять своих особенностей, традиций, удивительных свойств характера своих жителей: вежливости, терпимости, добродушия… Боюсь, кое-что из этого неизбежно будет утеряно, да и уже постепенно теряется…

Но на наш век, уверен, хватит. Только коротать век этот придется нашей семье уже вдали от благословенного острова. На далеких, холодных, сырых, хотя и тоже по-своему милых Британских островах. Как же нам будет не хватать и солнца, и океана, и удивительных фруктов, рыб… удивительных друзей, которых мы здесь оставляем.

Юная леди, наша маленькая англичанка не отрываясь смотрит на остров в иллюминатор уходящего в небо самолета, и слезы наворачиваются у нее на глаза. Эх, как бы нам, взрослым, тоже не зареветь…

Прощай, Мадейра, пусть тебе повезет, будь счастлива! Мы так любили тебя…

notes

Примечания

1

Некоторые имена и фамилии изменены.